



Installation and operating instructions

IMPORTANT INFORMATION READ BEFORE USE

Users are cautioned that maintenance and repairs should be performed by a Merrychef authorized service agent using genuine Merrychef replacement parts. Merrychef will have no obligation with respect to any product that has been improperly installed, adjusted, operated or not maintained in accordance with national and local codes or installation instructions provided with the product, or any product that has its serial number defaced, obliterated or removed, or which has been modified or repaired using unauthorized parts or by unauthorized service agents. For a list of authorized service agents, please refer to the inside back page of this booklet. The information contained herein (including design and parts specifications) may be superseded and is subject to change without notice.

Instrucciones de Instalación y Operación

INFORMACION IMPORTANTE LEA ANTES DE USAR EL APARATO

Se advierte a los usuarios que el mantenimiento y las reparaciones deben ser realizadas por un agente de servicio autorizado de Merrychef usando refacciones genuinas Merrychef. Merrychef no tiene ninguna obligación con respecto a cualquier producto que no haya sido instalado correctamente; ajustado, operado ni mantenido de acuerdo con los códigos nacionales o locales o a las instrucciones proporcionadas con el producto, o sobre cualquier producto cuyo número de serie haya sido borrado, destruido o retirado, o cualquier producto modificado o reparado con partes no autorizadas o por agentes no autorizados. Para obtener una lista de agentes de servicio autorizados, por favor consulte la última hoja en el interior de este folleto. La información contenida aquí (incluyendo especificaciones de diseño y de partes) puede ser reemplazada y esta sujeta a cambio sin previo aviso.

Directives d’installation et de fonctionnement

RENSEIGNEMENTS IMPORTANTS LIRE AVANT D’UTILISER

es utilisateurs sont avisés que l’entretien et les réparations doivent être effectués par un agent d’entretien Merrychef autorisé, avec des pièces de remplacement Merrychef authentiques. Merrychef n’aura aucune obligation envers tout produit qui aura été inadéquatement installé, ajusté, et dont le fonctionnement et l’entretien n’ont pas été effectués conformément aux codes nationaux et locaux ainsi qu’aux directives d’installation fournies avec le produit, ou tout produit dont le numéro de série est défiguré, oblitéré ou retiré, ou qui a été modifié ou réparé avec des pièces non autorisées ou par des agents d’entretien non autorisés. Pour obtenir une liste des agents d’entretien autorisés, veuillez vous référer à la dernière page du présent livret. Les renseignements inclus dans le présent livret (y compris les spécifications de pièce et de conception) peuvent être périmés et changer sans préavis.

Enodis

LIMITED WARRANTY FOR COMMERCIAL PRODUCTS

LIMITED WARRANTY
Merrychef USA, ("Merrychef") warrants this product to be free from defects in material and workmanship for a period of one (1) year from the date the product is installed or eighteen months (18) months from the date of shipment from our facility, whichever comes first.

During the warranty period, Merrychef shall, at Merrychef's option, repair or replace parts determined by Merrychef to be defective in material or workmanship, and with respect to services, shall re-perform any defective portion of said services. The foregoing shall be the sole obligation of Merrychef under this Limited Warranty with respect to the equipment, products and services. With respect to equipment, materials, parts and accessories manufactured by others, Merrychef's sole obligation shall be to use reasonable efforts to obtain the full benefit of the manufacturer's warranties. Merrychef shall have no liability, whether in contract, tort, negligence, or otherwise, with respect to non-Merrychef manufactured products.

WHO IS COVERED
This Limited Warranty is available only to the original purchaser of the product and is not transferable.

EXCLUSIONS FROM COVERAGE
- Repair or replacement of parts required because of misuse, improper care or storage, negligence, alteration, accident, use of incompatible supplies or lack of specified maintenance shall be excluded
- Normal maintenance items, including but not limited to, light bulbs, fuses, gaskets, door seals, O-rings, air filters, interior and exterior finishes, lubrication, de-liming, broken glass, etc.
- Failures caused be erratic voltages
- Improper or unauthorized repair
- Changes in adjustment and calibration after ninety (90) days from equipment installation date
- This Limited Warranty will not apply to any parts subject to damage beyond the control of Merrychef, or to equipment which has been subject to alteration, misuse or improper installation, accidents, damage in shipment, fire, floods, power changes, other hazards or acts of God that are beyond the control of Merrychef.
- This Limited Warranty does not apply, and shall not cover any products or equipment manufactured or sold by Merrychef when such products or commercial equipment is installed or used in a residential or non-commercial application. Installations not within the applicable building or fire codes render this Limited Warranty and any responsibility or obligations associated therein null and void. This includes any damage, costs or legal actions resulting from the installation of any Merrychef commercial cooking equipment in a non-commercial application or installation, where the equipment is being used for applications other than those approved for by Merrychef.
- **If any product is cleaned without using an approved Merrychef cleaning solution, this Limited Warranty shall be voided.**

LIMITATIONS OF LIABILITY
The preceding paragraphs set forth the exclusive remedy for all claims based on failure of, or defect in, products or services sold hereunder, whether the failure or defect arises before or during the warranty period, and whether a claim, however instituted, is based on contract, indemnity, warranty, tort (including negligence), strict liability, implied by statute, common-law or otherwise, and Merrychef its servants and agents shall not be liable for any claims for personal injuries or consequential damages or loss, howsoever caused.
Upon the expiration of the warranty period, all such liability shall terminate. THE FOREGOING WARRANTIES ARE EXCLUSIVE AND IN LEIU OF ALL OTHER WARRANTIES, WHETHER WRITTEN, ORAL, IMPLIED OR STATUTORY. NO IMPLIED WARRANTY OF MERCHANTABILITY OR FITNESS FOR PARTICULAR PURPOSE SHALL APPLY, MERRYCHEF DOES NOT WARRANT ANY PRODUCTS OR SERVICES OF OTHERS.

REMEDIES
The liability of Merrychef for breach of any warranty obligation hereunder is limited to: (i) the repair or replacement of the equipment on which the liability is based, or with respect to services, re-performance of the services; or (ii) at Merrychef's option, the refund of the amount paid for said equipment or services.
Any breach by Merrychef with respect to any item or unit of equipment or services shall be deemed a breach with respect to that item or unit or service only.

WARRANTY CLAIM PROCEDURE
Customer shall be responsible to:
- Immediately advise the Dealer or Merrychef's Authorized Service Agent of the equipment serial number and the nature of the problem.
- Verify the problem is a factory responsibility. Improper installation or misuse of equipment, are not covered under this Limited Warranty.
- Cooperate with the Service Agency so that warranty service may be completed during normal working hours.

GOVERNING LAW
For equipment, products and services sold in the United States this Limited Warranty shall be governed by the laws of the state of Delaware, USA, excluding their conflicts of law principles. The United Nations Convention on Contracts for the International Sale of Goods is hereby excluded in its entirety from application to this Limited Warranty.

Merrychef USA
1111 North Hadley Road
Fort Wayne, Indiana 46804
USA

112305

PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY

a) Do not attempt to operate this oven with the door open since open-door operation can result in harmful exposure to microwave energy. It is important not to defeat or tamper with the safety interlocks.

b) Do not place any object between the oven front face and the door or allow soil or cleaner residue to accumalate on sealing surfaces.

c) Do not operate the oven if it is damaged. It is particularly important that the oven door closes properly and that there is no damage to the (1) door (bent) (2) hinges and latches (broken or loosened) (3) door seals and sealing surfaces.

d) The oven should not be adjusted or repaired by anyone except properly qualified service personnel

Merrychef USA
1111 North Hadley RD
Fort Wayne
IN 46804

Phone: 800/678 - 9511
Fax: 800/285 - 9511
e-mail: info@merrychefusa.com

PLEASE READ THE FOLLOWING SAFETY INSTRUCTIONS CAREFULLY

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

When using electrical appliances basic safety precautions should be followed, including the following:

WARNING To reduce the risk of burns, electric shock, fire, injury to persons, or exposure to excessive microwave energy:

1. Read all instructions before using the appliance.
2. Read and follow the specific “PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY” FOUND ON PAGE 3.
3. This appliance must be grounded. Connect only to a properly grounded outlet. See “GROUNDING INSTRUCTIONS” found on page 5.
4. Install or locate this appliance only in accordance with the provided installation instructions
5. Some products such as whole eggs and sealed containers — for example, closed jars — may explode and should not be heated in this oven.
6. Use this appliance only for its intended use as described in the manual. Do not use corrosive chemicals or vapors in this appliance. This type of oven is specifically designed to heat, cook or dry food. It is not designed for industrial or laboratory use.
7. This appliance should not be used by children.
8. Do not operate this appliance if it has a damaged cord or plug, if it is not working properly, or if it has been damaged or dropped.
9. This appliance should be serviced only by qualified service personnel. Contact the nearest authorized service facility for examination, repair or adjustment.

10 Do not cover or block any openings on the appliance including air vents/filters and steam outlet.

11 Do not store this appliance outdoors. Do not use this product near water —– for example, near a kitchen sink, in a wet basement, or near a swimming pool, and the like.

12. Do not immerse the cord or plug in water.
13. Keep the cord away from heated surfaces.
14. Do not let cord hang over edge of table or counter.
15. Either:
    i) When cleaning surfaces of door and oven that come together on closing the door, use only mild non-abrasive soaps, or detergents applied with a sponge or soft cloth.
    ii) When separate cleaning instructions are provided, see door surface cleaning instructions.
16. To reduce risk of fire in the cavity:
    i) Do not overcook food. Carefully attend appliance if paper, plastic or other combustible materials are placed inside the oven to facilitate cooking.
    ii) Remove wire twist-ties from paper or plastic bags before placing bag in oven
    iii) If materials inside the oven should ignite, keep oven door closed, turn oven off, and disconnect the power cord , or shut off power at the fuse or circuit breaker panel.
    iv) Do not use the cavity for storage purposes. Do not leave paper products, cooking utensils or food in the cavity when not in use.
17. Liquids, such as water, coffee, or tea are able to be overheated beyond the boiling point without appearing to be boiling. Visible bubbling or boiling when the container is removed from the microwave oven is not always present. THIS COULD RESULT IN VERY HOT LIQUIDS SUDDENLY BOILING OVER WHEN THE CONTAINER IS DISTURBED OR A UTENSIL IS INSERTED INTO THE LIQUID.
18. DO NOT operate using microwave only or combination function without food or liquid inside the oven as this may result in overheating and may cause damage.
19. NEVER remove the exterior of the oven.
20. NEVER remove any fixed internal parts of the oven.
21. NEVER tamper with the control panel, door, seals, or any other part oven.
22. DO NOT obstruct air vents/filters or steam outlet.
23. NEVER hang dish towels or cloths on any part of the oven.
24. If the door seals are damaged, the oven must be repaired by an approved Service Agent.
25. If the power cable is damaged in any way it MUST be replaced by an approved Service Agent.
26. When handling hot liquids, foods, and containers, care should be taken to avoid scalds and burns.
27. When heating liquids using microwave only or combination function, the contents should be stirred prior to heating to avoid eruptive boiling.
28. Feeding bottles and baby food jars should be opened when heating, the contents stirred or shaken and the temperature checked prior to consumption to avoid burns.
29. Never use the oven to heat alcohol, e.g. brandy, rum etc. Also, food containing alcohol can more easily catch fire if overheated.
30. Never attempt to deep fry in the oven.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

ELECTRICAL INSTALLATION

For all cord connected appliances:

GROUNDING INSTRUCTIONS

This appliance must be grounded. In the event of an electrical short circuit, grounding reduces the risk of electric shock by providing an escape wire for the electric current. This appliance is equipped with a cord having a grounding wire with a grounding plug. The plug must be plugged into an outlet that is properly installed and grounded.

WARNING — Improper use of the grounding can result in the risk of electric shock.

Consult a qualified electrician or Serviceman if the grounding instructions are not completely understood or if doubt exists as to whether the appliance is properly grounded.

Do not use an extension cord. If the power supply cord is too short, have a qualified electrician or serviceman install an outlet near the appliance.

For a permanently connected appliance:

GROUNDING INSTRUCTIONS

This appliance must be connected to a grounded, metallic, permanent wiring system, or an equipment grounding conductor should be run with the circuit conductors and connected to the equipment grounding terminal or lead on the appliance.

POWER SUPPLY: CIRCUIT BREAKERS

If the oven is connected to a ground fault detection device, it is required that the GFP or GFEP will allow a minimum of 30 milliamps ground current without interrupting the circuit.

In case of Radio or Television Interference

This equipment generates and uses radio frequency energy and if not installed and operated correctly, in strict accordance with the manufacturer's instructions, may cause harmful interference to authorized radio communication services.
It has been type tested and found to comply with the limits for Part 18.307 conducted emissions for consumer equipment and Part 18.305 radiated emissions, which are designed to provide reasonable protection against such interference. However, there is no guarantee that interference will not occur in a particular installation. If this equipment does cause interference to radio or television reception, which can be determined by turning the equipment off and on, the user is encouraged to try and correct the interference by one or more of the following measures:

1) Re-orientate the receiving antenna.
2) Relocate the microwave with respect to the receiver.
3) Plug the microwave into a different outlet so that the receiver and microwave are on different branch circuits.

If necessary the user should consult the dealer or an experienced radio/television technician for additional suggestions.

Note: Modifications should only be carried out by the manufacturer or authorized representative to ensure continuing conformance.

This device complies with Part 18 of the FCC rules.

PRECAUTIONS TO BE OBSERVED

1. Read this manual before using your oven.
2. As with all electrical appliances, it is wise to have the electrical connections inspected periodically.
3. The oven interior and door seals should be cleaned frequently, following the instructions described in the CLEANING section.
4. There is no need to switch off your oven after each function but remember to switch off at the end of the day or period of operation.
5. Microwave energy should not be used to dry linen or warm plates.
6. As with any cooking appliance, care should be taken to avoid combustion of the items within the oven.

If smoke is observed:
- Switch off
- Isolate from the electrical supply
- Keep the door closed to stifle any flames

7. Ensure food is placed in the centre of the oven cavity for best results.
8. When using the microwave only function, cover the food to prevent splashing the walls of the cavity.
9. Food in combustible plastic or paper containers should only be used in microwave only function and checked frequently to avoid the possibility of ignition.
10. Items should be **unwrapped** when using convection and combination functions.
11. Eggs and whole hard-boiled eggs should **not** be heated using the microwave or combination function as they may explode.
12. Food with a skin, e.g. potatoes, apples, sausages, etc. should be pierced before heating.
13. Food should not be heated in a completely sealed container as the build-up of steam may cause it to explode.
14. Excess fat should be removed during ‘roasting’ and before lifting heavy containers from the oven.
15. In the event of glass breaking or shattering within the oven, ensure that food is totally free of glass particles. If in doubt, dispose of any food that was in the oven at the time of the breakage.

INSTALLATION

Remove packing material and protective film from the oven.

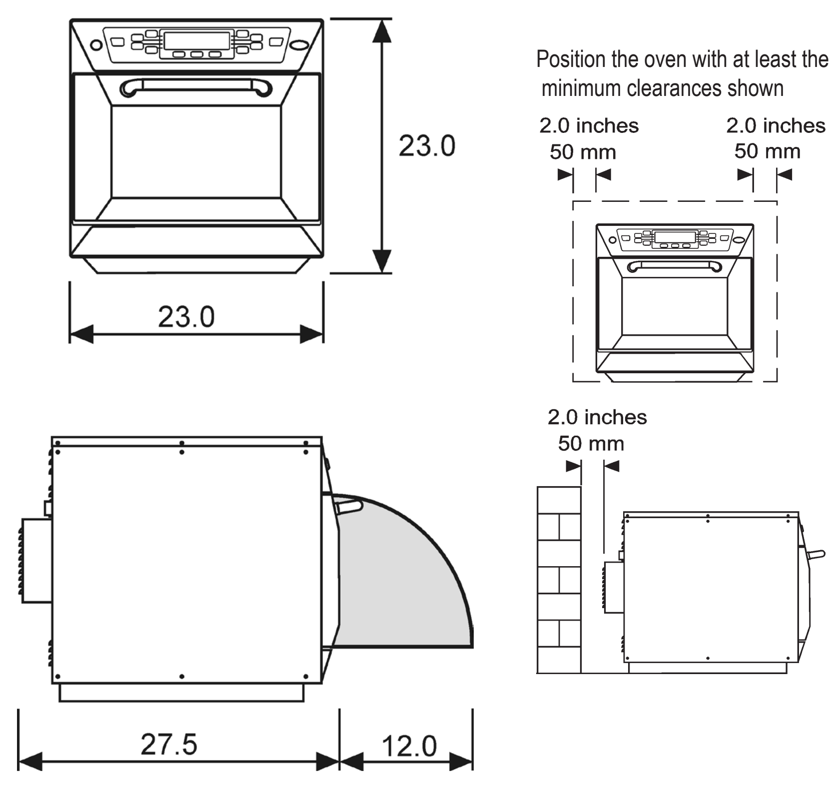
Included inside your oven: Rack
Upper and lower impinger plates

Check for obvious signs of transit damage.
If necessary, inform the freight company IMMEDIATELY.

Note:
The air intake is located under each side of the oven, even with the clearance specified below it is important that airflow is as cool as possible and not pre-heated by other appliances such as fryers, grills and griddles as this will deteriorate the life and performance of the oven.

LOCATION AND POSITIONING

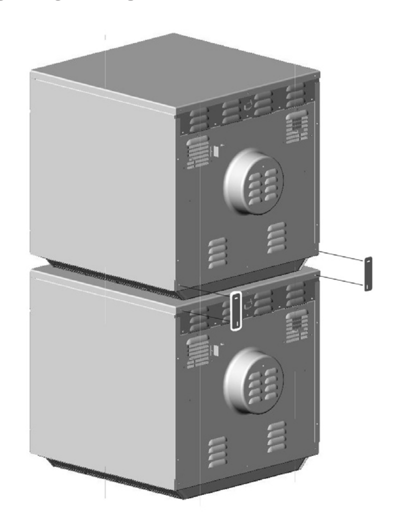
Choose a site away from major heat sources.
DO NOT position so that hot air is drawn in from fryers, grills, griddles, etc.
A heat barrier to the height of the oven must be installed if sited next to a burner, stove or range.



Dimensions in inches

Place the oven on a flat surface that is LEVEL, STRONG and STABLE.
Allow a minimum clearance of 2 inches (50mm) to the rear, top and each side to allow air to circulate freely.
The air intake is located under each side of the oven, even with the clearance specified above, it is important that airflow is as cool as possible and not pre-heated by other appliances such as fryers, grills or griddles.
Allow a minimum of 2 inches (50mm) clearance above the oven for hot air to escape.
Allow sufficient clearance, 12 inches (305mm) in front of the oven for the door to open fully.
Do not affix labels/stickers to oven other than those applied or approved by the manufacturer.

STACKING



Always ensure that ovens are secured together as shown using stacking plate Part No. DV0178 (2 required).
THIS OVEN MUST NOT BE STACKED MORE THAN TWO HIGH.

WARNING:
Check that the AIR FILTERS are in place prior to operation
(see MAIN FEATURES)

SUITABLE COOKING UTENSILS

Manufacturer's instructions should be checked to determine the suitability of individual containers or utensils using each of the cooking functions.
Do NOT place metal trays or containers on the BOTTOM of the oven as arcing may occur.

The following chart provides general guidelines:

	combination		
Heat resistant containers			
Toughened glass	✓		Do not use items with metallic decoration.
Vitreous ceramics	✓		
Earthenware (*porcelain, crockery, china etc.)*	✓		
Metallic & Foil Trays			
Metallic trays DO NOT USE ANY OTHER METAL OR FOIL CONTAINERS	✓		Metallic trays may only be used when placed on the vitreous rack in the oven cavity (See IMPORTANT Note)
Plastic containers			
Rigid, boilable, plastic containers	✓		Dual-ovenable plastic containers (up to certain temperatures) are now available. Check manufacturer's instructions before use
Disposables			
DO NOT USE			DO NOT USE disposable packaging or metal foil containers
Combustibles (paper, card, etc)	✗		
Microwave-suitable cling film	✗		
Other utensils			
Tie tags	✗		No kitchen utensil should be left in food while it is cooking
Cutlery	✗		
Temperature probes	✗		

IMPORTANT

The oven will accomodate ¼ size bun/sheet pans. Metal sheet pans may be used when placed on the special vitreous enamel shelf rails ONLY.

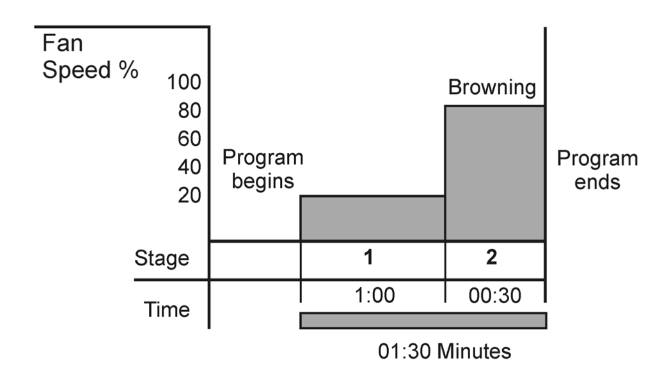
This oven offers operators the flexibility of combination cooking with additional control over fan speed and microwave power.

Combination cooking enables high quality results to be achieved in a fraction of the time taken by conventional cooking, particularly when baking, browning, roasting, grilling or producing gratinee dishes.

Once established, precise instructions for combination or convection cooking of selected items may be programmed into the ovens memory so that they can be repeated easily and accurately. Up to 256 programs can be stored and simply recalled by pressing the appropriate number (1- 256).

Multi-Stage Programming

The oven controls offer even greater flexibility by allowing multi-stage programming. This enables the exact conditions required for quality results to be set according to the food type.
Programs can have up to 6 stages each with its own time, fan speed and microwave power settings.



A simple 2-stage program is shown:
With the oven set to pre-heat at 500°F.

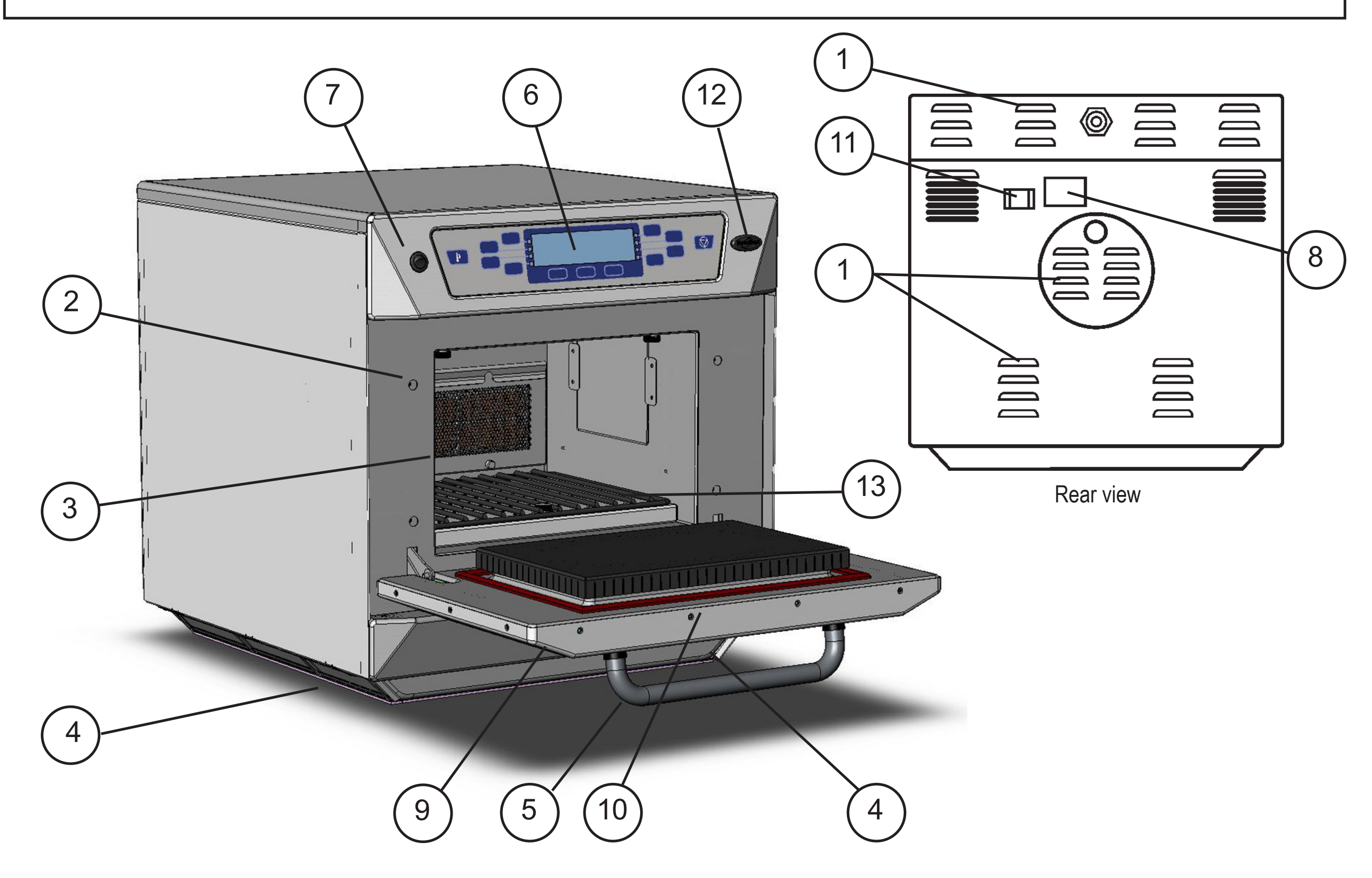
Stage 1 The cooking stage begins by applying a gentle fan speed of 20% for 1 minute.

Stage 2 The fan speed is increased to 80% for 30seconds to brown the food.

This is only one example of an infinite number of possible multi-stage programs hat can be created and stored.

The instructions outlined in this guide are intended to ensure the safety and long life of your Merrychef oven.

MAIN FEATURES



1 **AIR OUTLETS**
These vents on the rear panels enable air which has been used to cool internal components to escape. It will not allow microwave energy to escape into the environment. They must be kept free from obstruction.

2 **OVEN CAVITY**
The cavity is constructed from stainless steel and vitreous enamelled panels. It must be kept clean (see CLEANING).

3 **CONVECTION FAN, GREASE FILTER & CATALYTIC CONVERTOR**
The convection fan, which is located behind the catalytic convertor pulls air in through the filter which removes the majority of the smoke from the air flow. The air is then heated and returned to the cavity through the impinger plates to produce an even heat pattern in the oven. This layout minimises areas where grease build up can occur. Great care should be taken when cleaning this area of the oven - please note the cleaning requirements on see CLEANING.
The metal grease filter grill covering the fan must be kept clean and free of debris (See CLEANING)

4 **AIR INLET FILTERS (LEFT & RIGHT)**
Situated at the left and right hand side of the base at the front. These are part of the ventilation system and must be kept free of obstruction and cleaned on a daily basis.

5 **DOOR HANDLE**
This is a rigid bar which is pulled downwards and towards you to open.

6 **CONTROL PANEL**
See page 11.

7 **ON/OFF SWITCH**
When switched ON, the control panel will illuminate. The fan and ventilation system will also operate.

8 **RATING PLATE**
Found on the rear panel, this states the serial number, model type & electrical specifications.

9 **DOOR**
This is a precision-made energy barrier with three microwave safety interlocks. It must be kept clean (see CLEANING section). The door should NOT be used to support heavy dishes.

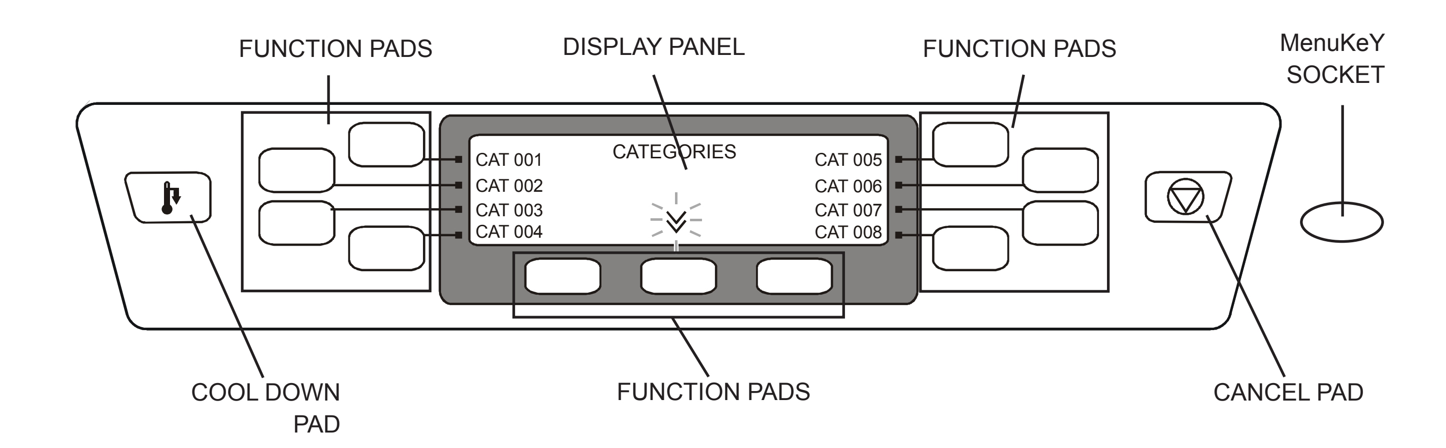
10 **DOOR SEALS**
These ensure a tight seal around the door. They should be kept clean and checked regularly for signs of damage. At the first sign of wear they should be replaced by a Merrychef approved Service Agent.

11 **STEAM VENT** (on rear of oven)
This enables steam to escape and prevents build up of condensation. It will not allow microwave energy to escape.

12 **MenuKey 2**
Changes the programs on the oven (See MenuKey section for downloading programs on a MenuKey).

13 **RACK**
Should be removed daily for cleaning
(see CLEANING section).

CONTROL PANEL



MenuKey 2
The MenuKey System automatically changes all the cooking programs with an electronic key and allows program names to be identified

COOL DOWN PAD
Puts the oven into Cool Down Mode, see Cleaning 2 page 21.

CANCEL PAD
Cancels all timed cooking cycles, pre-programmed operations and stops the microwave energy. It does not alter the oven temperature. If the oven is hot, food will continue to cook and should be removed from the oven immediately. This pad will also cancel any incorrect operations. It will not erase programs.

DISPLAY PANEL
Shows the principal functions of the oven.
When cooking, the time remaining counts down.
Also displays error messages and oven temperature.
When storing and recalling a program the display indicates the program number and details.

FUNCTION PADS
The function pads select options shown in the DISPLAY PANEL.

Display Panel Error messages

Message	Condition	Possible cause
ERROR MAGNETRON 1	Magnetron 1 has overheated	Blocked Air filter(s) Oven located near hot air sources Oven being used empty Call Service Engineer
ERROR MAGNETRON 2	Magnetron 2 has overheated	
ERROR MAGNETRON 1 & 2	Magnetron 1 and 2 have overheated	
MAGNETRON 1 FAILED	Magnetron 1 has Failed	Component failure Call Service Engineer
MAGNETRON 2 FAILED	Magnetron 2 has Failed	
MAGNETRON 1 & 2 FAILED	Magnetron 1 & 2 has Failed	
CAVITY SENSOR ERROR	Cavity temperature exceeds more than 50°C above PREHEAT temperature setting during heat cycle	Indicates combustion (fire) in oven cavity

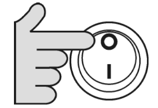
USING THE OVEN FOR THE FIRST TIME 1

SETTING THE PREHEAT OVEN TEMPERATURE

The oven has a constant operating temperature for cooking shown as the PREHEAT TEMPERATURE in the display when the oven is switched on.
When the cold oven is switched on it heats up to the PREHEAT temperature before cooking with programs can commence. This temperature is set initially at 525°F.

To change the PREHEAT temperature within the range 212°F to 525°F

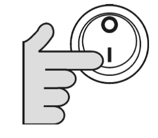
1 Switch oven **OFF**



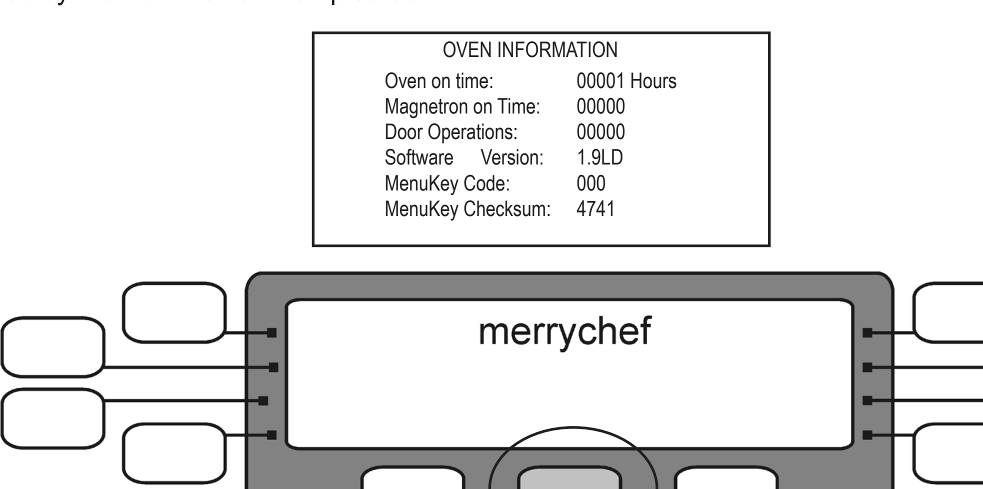
2 Switch the oven **ON** and press and hold the **Edit Preheat Temp** function key to display OVEN TEMPERATURE.



(Note: this screen is available for 5 seconds)

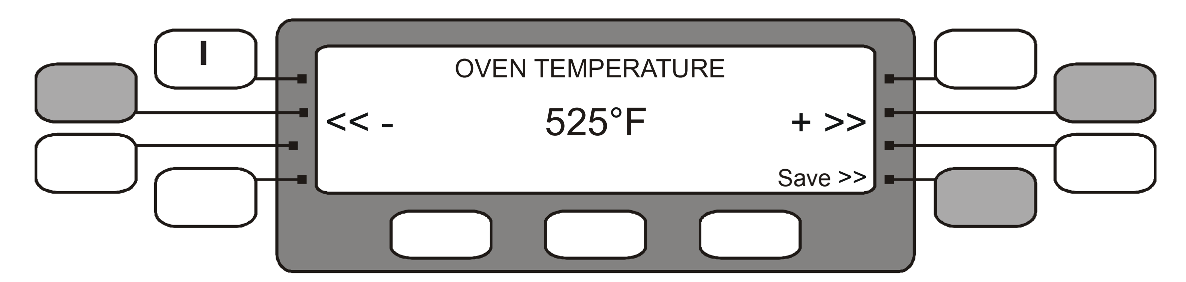


The Display shows the Start up sequence and oven specification for 2-3 seconds followed by the Edit PreHeat Temp screen.



Note: The displayed logo may be different
if programs have been entered from a MenuKey

3 The current oven PREHEAT temperature is displayed and this can be incresed or decreased by pressing the function pads on each side of the display. Press and hold for rapid change.Press the Save function pad to save the set temperature and exit.

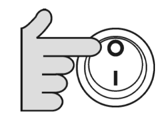


USING THE OVEN FOR THE FIRST TIME 2

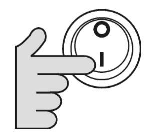
SETTING THE OVEN PROFILE

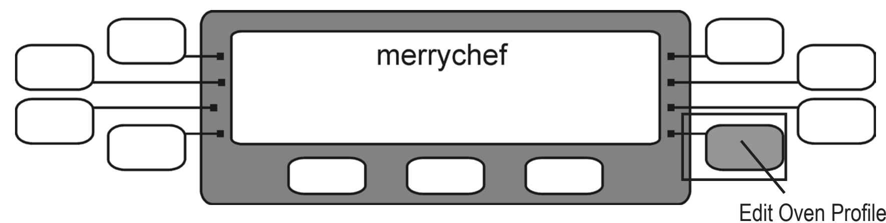
The oven profile sets the following factors: operating temperature scale (Centigrade or Fahrenheit), Oven Mode, Program protection, Bleep sound & Lower Temperature Band.

1 Switch oven **OFF**

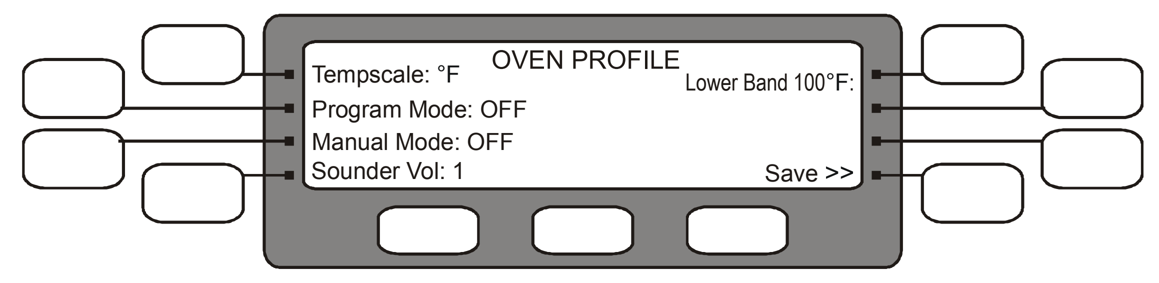


2 Switch the oven **ON** and press and hold the **Lower Right** (Edit Oven profile is hidden in the display) function key to display OVEN PROFILE.
(Note: this screen is available for 5 seconds)





Note: The displayed logo may be different if programs have been entered from a MenuKey



The display shows the current OVEN PROFILE setting, press the corresponding pad to cycle through the options available then press **Save** to store the diplayed settings and exit this screen.

1 **TEMP SCALE**
The display shows the current Oven temperature scale, Centigrade **°C** or Fahrenheit **°F**.

2 **PROGRAM MODE**
OFF Programs are protected and cannot be edited.

ON Allows Programs to be edited and added, MenuKey can be created

3 **MANUAL MODE**
OFF Manual controls are disabled. Only pre-set Programs can be used

ON Manual controls operate the oven directly from the control panel

4 **SOUNDER VOLUME**
The length of the audible warning ‘bleep’ volume can be adjusted from **1 to 5** (maximum).

5 **LOWER BAND Temperature**
The *range* of temperature lower than the PREHEAT temperature inside which the oven programs will still operate 30- 150°F (15-75°C)

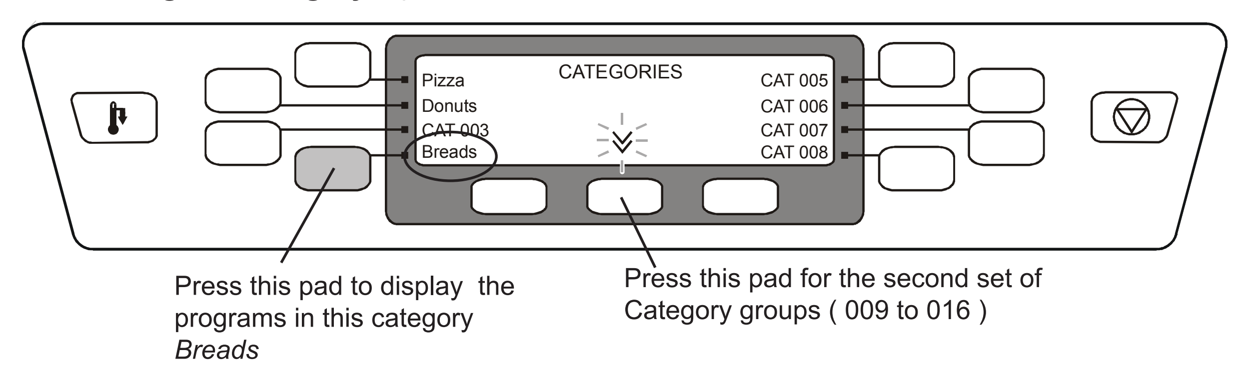
Press **Save** to save the settings and exit

Please note:
The Oven MODE default settings are PROGRAM MODE **OFF** and MANUAL MODE **OFF.**
PROGRAM MODE **ON** allows oven settings to be altered and should only be used to establish or edit programs or to save programs to a MenuKey.

RUNNING A PROGRAM

Up to 256 named Cooking Programs are available in 16 Category groups. Each Category group can contain up to 16 programs. Programs can be loaded into the oven memory from a MenuKey or entered from the control panel.

Select a Program Category *e.g. Breads*



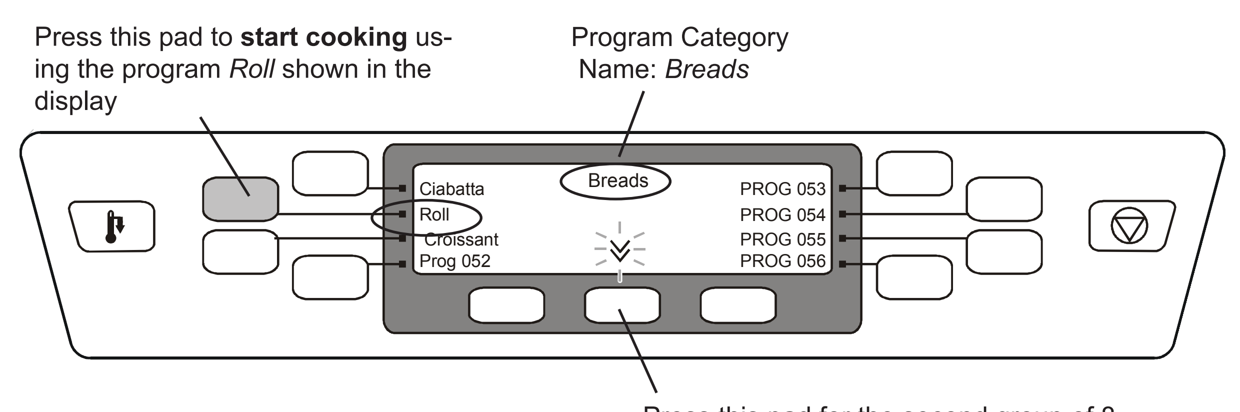
Press this pad to display the programs in this category *Breads*

Press this pad for the second set of Category groups (009 to 016)

To start cooking select a Program Name *e.g. Roll*

Press this pad to **start cooking** using the program *Roll* shown in the display

Program Category Name: *Breads*



Press this pad for the second group of 8 programs in this category (Programs 057-064)

Using a cooking program

1 Switch the oven **ON**

The oven heats up up to its pre-set temperature this will take approximately 20 minutes.
The display will show the current oven cavity temperature.
The display will show the CATEGORIES screen when cooking temperature is reached.

2 Taking all the necessary precautions to ensure you do not burn yourself, place the food into the hot oven cavity and close the door.

Always keep the period that the door is open to a minimum.



Hot surface hazard

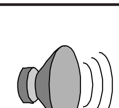
Note:
When the cycle is interrupted or stopped the oven will remain at the pre-set temperature and the food inside the oven will continue to cook

3 Press the program pad you wish to activate to start cooking, the category & program name and the remaining cooking time appear in the display.

example: Category BREADS, Program ROLL

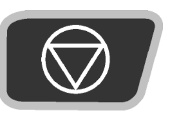
BREADS
01:35
ROLL

When the time reaches “00:00” the display shows cooking completed and audible signal will be given.



Remove the food from the oven and close the door.

Programs can be halted and cancelled at any time by pressing the **CANCEL** key.



OPERATING INSTRUCTIONS: MANUAL MODE

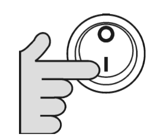
The oven can be operated in manual or programmed mode. In order to use the manual controls MANUAL MODE should be set to **ON** in the oven profile.
See SETTING THE OVEN PROFILE item 3 on Page 13 to enable this feature.

WARNING:
DO NOT APPLY MICROWAVE ENERGY WHEN OVEN IS EMPTY
DO NOT USE THE OVEN WITHOUT CLEAN AIR FILTERS IN POSITION
To familiarize yourself with the controls place a heatproof bowl containing approximately 2.5 pints of water in the oven.

Using Manual Mode

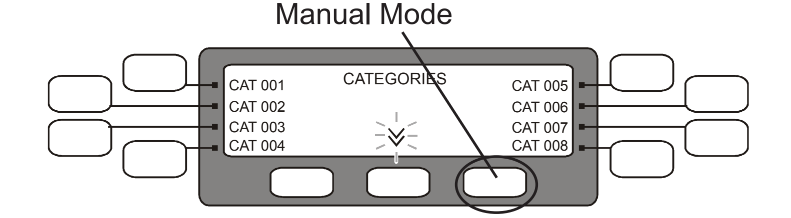
1 Switch the oven **ON**

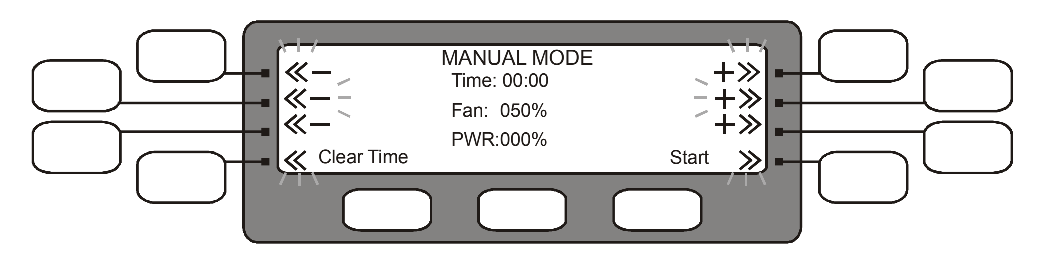
The oven heats up up to its preheat temperature this will take approximately 20 minutes.
The display will show the current oven cavity temperature.
The display will show the CATEGORIES screen when cooking temperature is reached.



Note:
When the cycle is interrupted or stopped the oven will remain at the preheat temperature and the food inside the oven will continue to cook

2 To enter **MANUAL MODE** press the Lower Right Hand Function Pad under the display (If this screen does not appear MANUAL MODE is OFF and must be changed to ON see Page 13 SETTING THE OVEN PROFILE)





Enter the cooking **TIME** by pressing the +/- pads:

e.g. For 2 minutes 35 seconds enter 02:35

Press and hold the +/- Pad will increase/decrease the time rapidly.

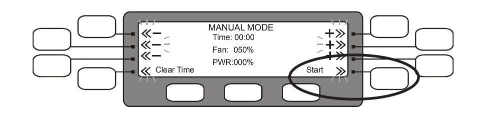
To change **FAN speed** — Increase or decrease the fan speed (in 5% steps) use the -/+ pads

To change **Microwave power PWR** — Increase or decrease the Microwave power (in 10% steps) use the -/+ pads

3 Taking all the necessary precautions to ensure you do not burn yourself, place the food into the hot oven cavity and close the door.

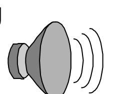
Press **START** Pad to begin cooking
Always keep the period that the door is open to a minimum.





The remaining cooking time appears in the display.

When the time reaches “00:00” the display shows cooking completed and audible signal will be given.



COOKING COMPLETE
PLEASE REMOVE PRODUCT

Remove the food from the oven and close the door.

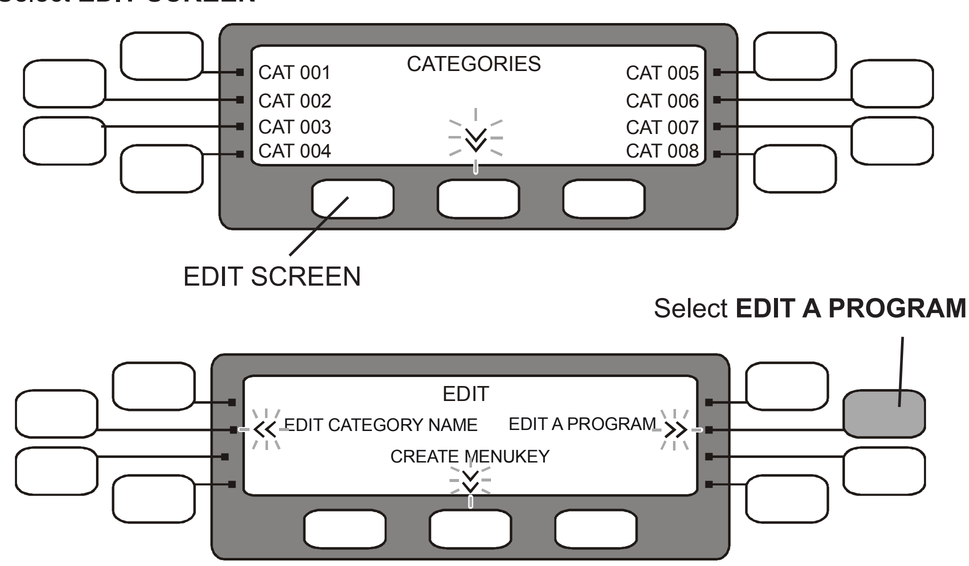
PROGRAMMING NUMBER PADS 1

Pre-programming allows repetitive cooking procedures to be stored for ease of use.
Each program can comprise up to eight stages, allowing at each, independent control of Stage time, Microwave power level and Fan speed. However, programs must be used with caution, since if the food to cook varies in weight or density, adequately cooked food may not be achieved. Therefore, it is vital that all food prepared for service should be checked to ensure that core temperatures have been achieved.
Programs can also be saved to a MenuKey see Page 19.

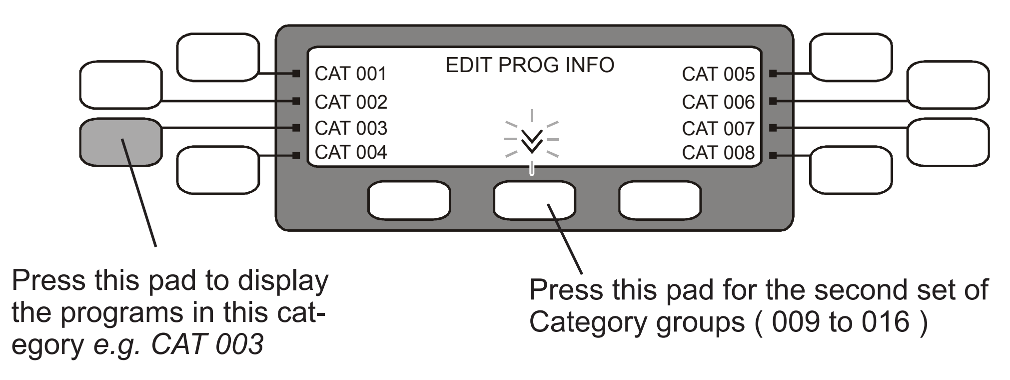
Some experimentation will be required to determine the correct program for a particular product.

Storing a program

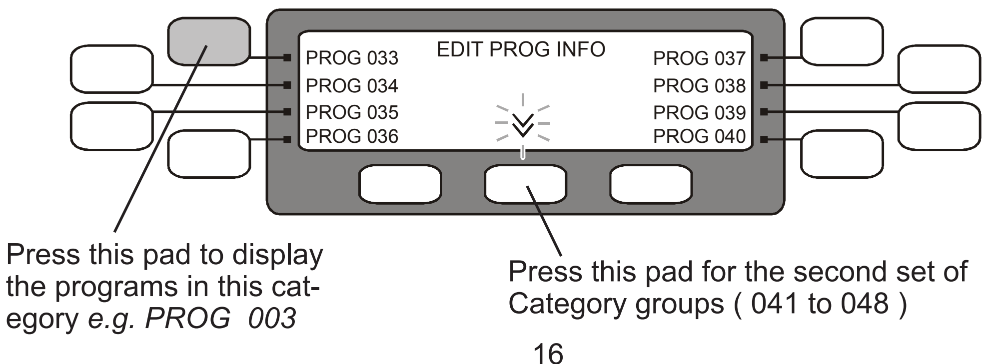
Select **EDIT SCREEN**



Select the CATEGORY for the program



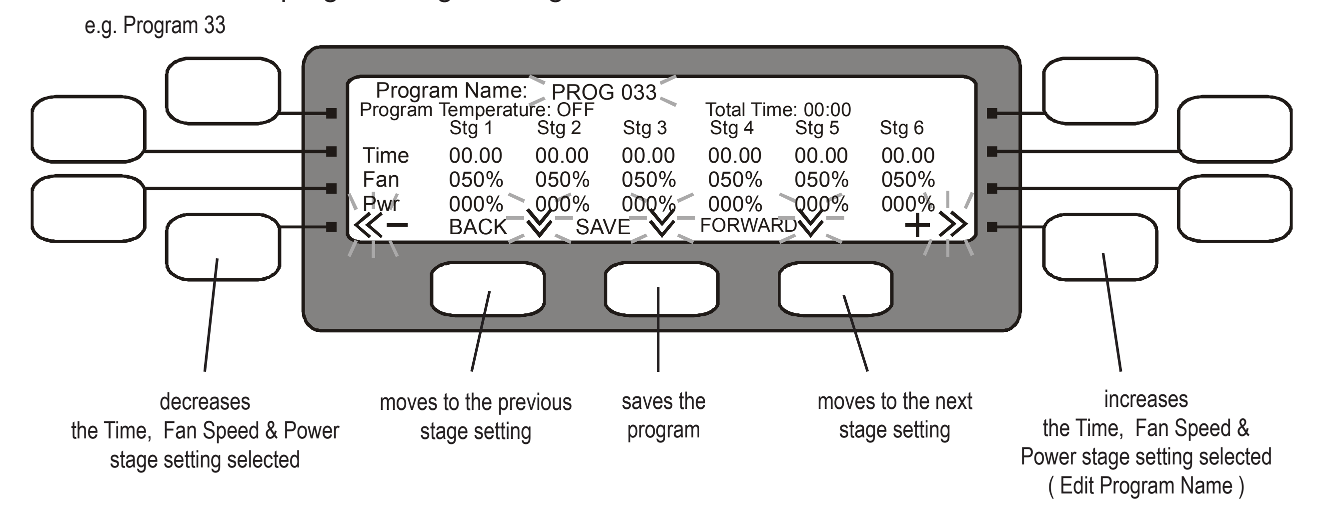
Select the PROGRAM to be added or edited



PROGRAMMING NUMBER PADS 2

Edit or add individual program stage settings

e.g. Program 33



PROGRAM NAME

To edit the Program name use the BACK and FORWARD function pads to select the Program Name (the name will flash when selected) then press the + Function pad to go to the Name screen see Editing a Name Page 18

TO EDIT A PROGRAM STAGE

Use the lower right hand function pad FORWARD to move to Stage 1 of the program (Stg 1) the Time setting will flash

Setting the Time(Time):
Use the +/- pads to enter the cooking time in 1 second steps
Press and hold the +/- pad will increase/decrease the time rapidly.

Fan speed (Fan):
Use the lower right hand function pad FORWARD to move to Stage 1 Fan Speed
The Fan speed can be increased and decreased in 5% steps (10% to 100%) using the +/- pads

Microwave power (Pwr):
Use the lower right hand function pad FORWARD to move to Stage 1 Microwave Power
The microwave power can be increased or decreased in 10% steps. (0% to 100%) using the +/- pads
The default setting is 50% microwave power

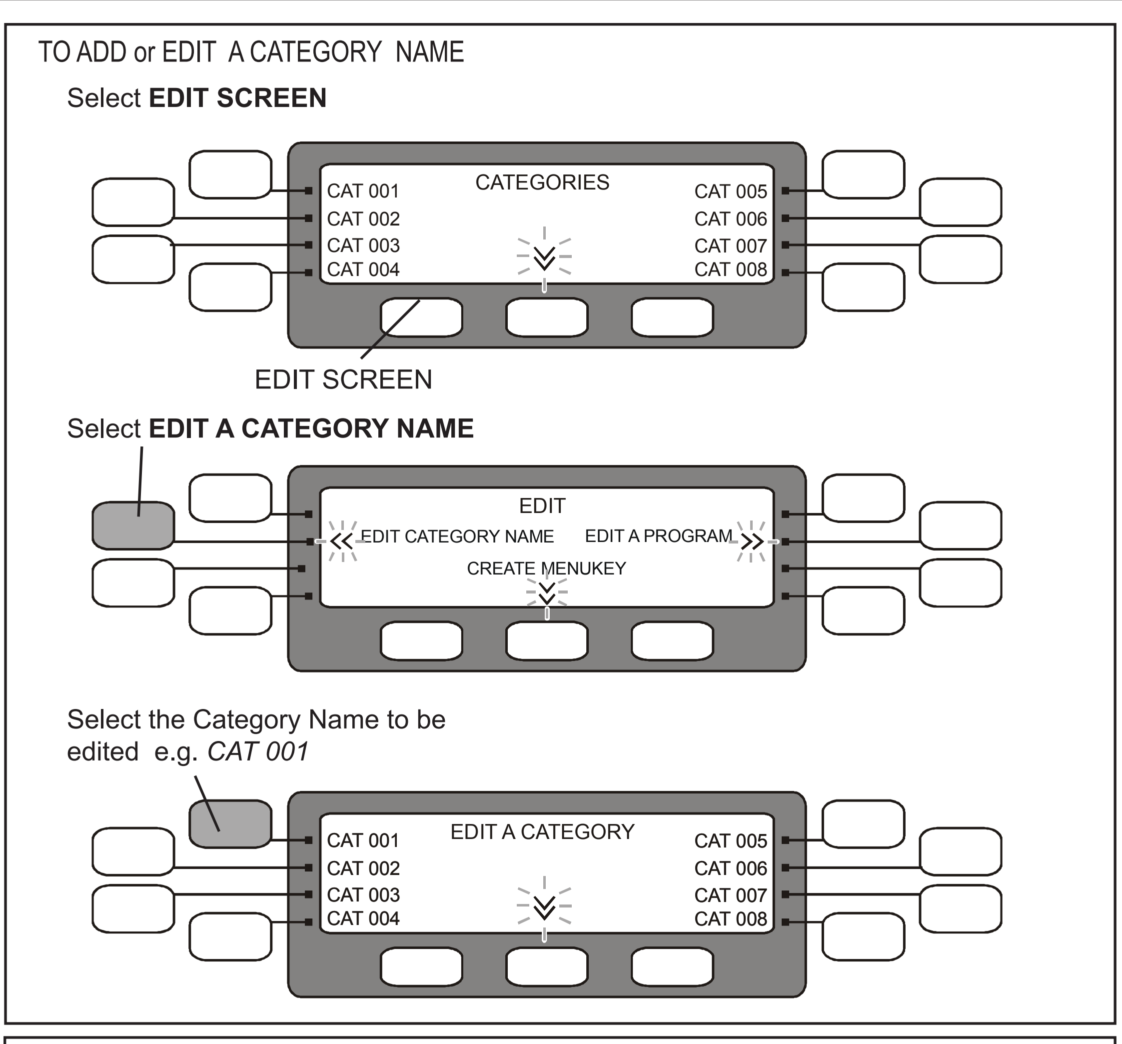
To move to Stage 2 (Stg 2) of the program use the Lower right hand Pad FORWARD. Repeat the procedure for Stage 1 for each program stage as required. To go back a step use the Lower left hand function Pad BACK.

When the program is complete Press SAVE to store the program and return to the Oven ready to cook CATEGORIES Menu.

PROGRAMMING NUMBER PADS 3

TO ADD or EDIT A CATEGORY NAME

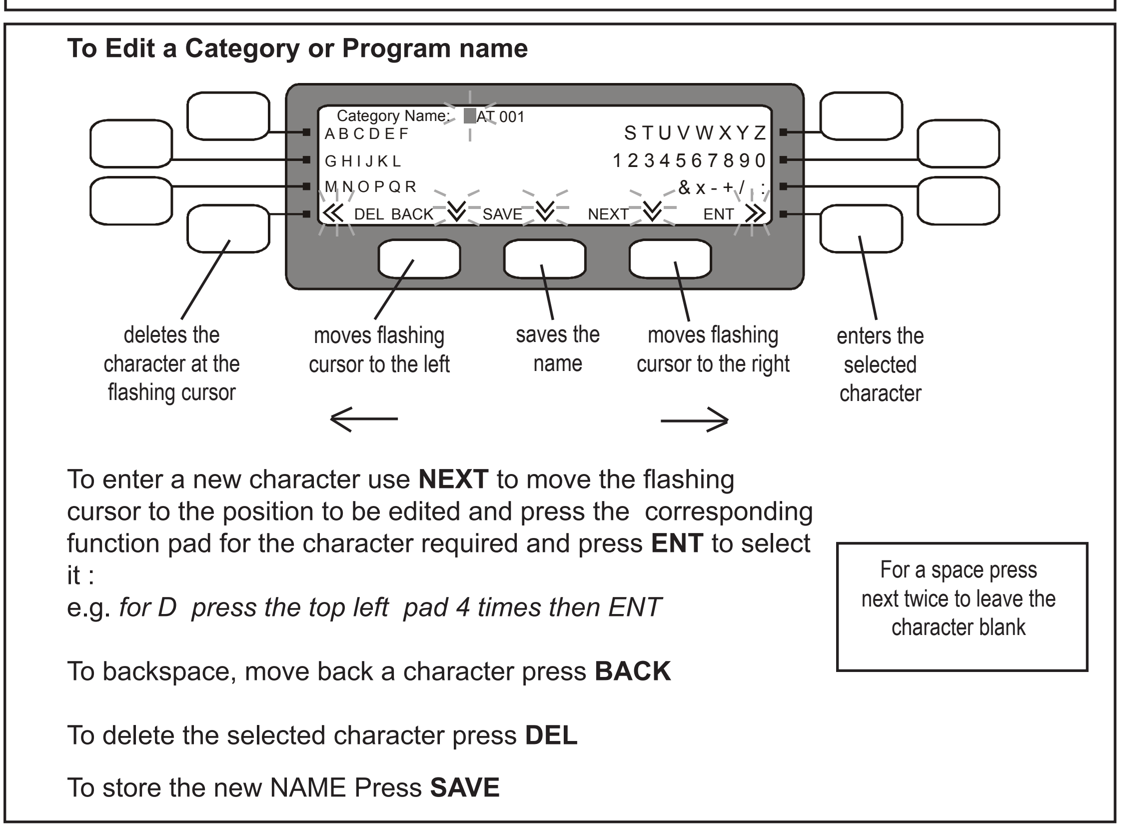
Select **EDIT SCREEN**



Select **EDIT A CATEGORY NAME**

Select the Category Name to be edited e.g. *CAT 001*

To Edit a Category or Program name



To enter a new character use **NEXT** to move the flashing cursor to the position to be edited and press the corresponding function pad for the character required and press **ENT** to select it :
e.g. *for D press the top left pad 4 times then ENT*

For a space press next twice to leave the character blank

To backspace, move back a character press **BACK**

To delete the selected character press **DEL**

To store the new NAME Press **SAVE**

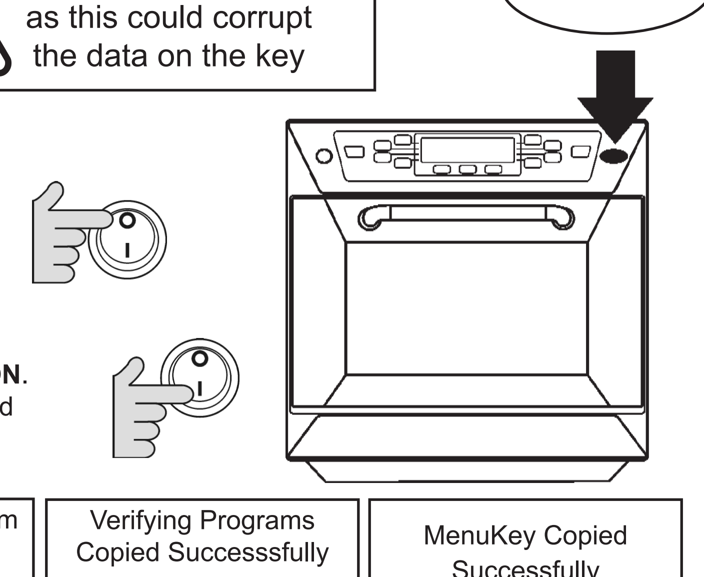
MenuKey : CHANGING OVEN MENU PROGRAMS

The MenuKey System automatically changes all the cooking programs on the oven from a pre-programmed electronic key.

To change the menus on the oven:

WARNING
Downloading from a MenuKey will clear all the existing programs

Do not remove the key during download sequence as this could corrupt the data on the key



Check that the key has the correct number/code for the programs you want to load into the oven memory

1 Ensure the power switch is **OFF**.

2 Lift the **MenuKey** cover in the top front panel of the oven and put the key in the slot.

3 With the key still in place switch the power switch **ON**. The oven will now go through the program download sequence by displaying the following:

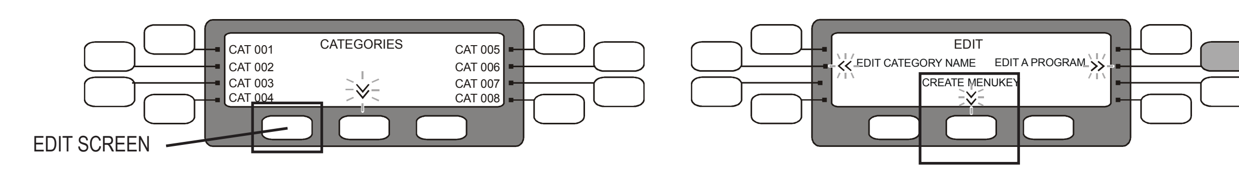
MenuKey Detected Please Wait	Copying Programs from MenuKey to Oven	Verifying Programs Copied Successsfully	MenuKey Copied Successfully

The display briefly will show the following : Oven Model No., Software & MenuKey Serial No. The Oven will then commence heating up to the PREHEAT temperature ready to cook.

4 Remove the MenuKey and keep in a safe place.

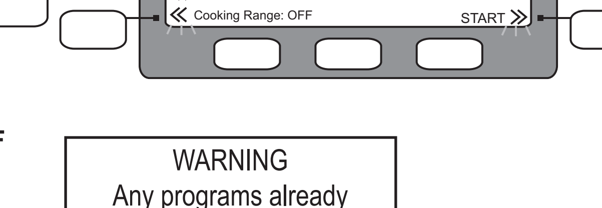
Saving Programs to a MenuKey

In the **CATEGORIES** screen select **EDIT SCREEN** (Pad name hidden) then select **CREATE MENUKEY**



1 Enter a number for the MenuKey Code to identify the new MenuKey, use the +/- Function Pads.

For an explanation of the following features see Setting the Oven Profile Page 13



2 Set the Program Mode to **ON** or **OFF**,
3 Set Manual Mode to **ON** or **OFF**:
4 Enter the Lower Band temperature setting **45-135°F**
5 Set the oven Temperature Scale **°C or °F**

Insert a MenuKey and press START to copy the programs.
The display shows the following:

WARNING
Any programs already on the key will be deleted

Copying Programs from Oven to MenuKey	Verifying Programs Copied Correctly	MenuKey Copied Successfully

The Display returns to the CATEGORIES screen and the Oven will heat up to the PREHEAT temperature ready to cook.

CLEANING: 1

For the oven to operate at peak efficiency, the cavity, door and air filters and grease filter must be kept clean.

A daily cleaning routine will ensure that you comply with the required hygiene standards and will help to maintain and prolong the efficiency of your oven.

Follow the SAFETY INSTRUCTIONS at the beginning of this manual.



WARNING: DO NOT use caustic cleaners on any part of the oven or oven cavity as it will cause permanent damage to the Catalytic Convertors

- **ALWAYS switch off at the electrical supply before cleaning**
- **Complete COOL DOWN procedure and allow the oven and accessories to cool before commencing cleaning**
- **As required wipe out spillages with disposable paper wipes**
- **NEVER use steel wool, knives or harsh abrasives on any part of the oven**

As with all electrical appliances, it is wise to have the electrical connections inspected periodically.



Hot surface
Hazard

Faults arising from neglect or misuse including use without clean filters in place are not covered by the guarantee. Service visits as a result of such faults will be chargeable.



DO NOT use the oven without clean air filters and cavity grease filter in place

START UP: OVEN COATING PROCEDURE (clean oven)

1.
Spray Merrychef Oven Protector onto the sponge



2.
Spread Oven Protector lightly onto all internal surfaces of the oven



3.
Spread Oven Protector lightly onto the internal surface of the oven door



4.
Switch on the oven and pre–heat. When the oven has reached operating temperature it will take about 30mins to cure the Oven Protector.

Note: oven protector turns light brown when cured

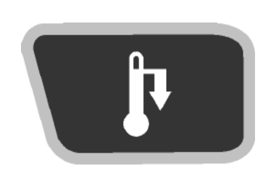
CLEANING: 2

COOL DOWN PROCEDURE: (30 minutes approx.)

Equipment :– Cooling tray filled with Ice.

Hot surface
Hazard ⚠

1.
With the Oven hot, press and hold the **PREHEAT** pad on the control panel for 5 seconds to disable heating and start the cool down cycle.



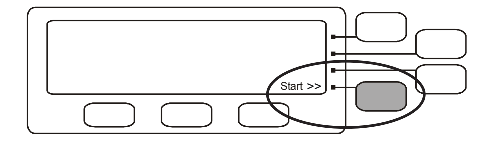
2.
Taking all necessary precautions place a suitable heaped container of ice, into the cavity.

COOL DOWN MODE
PLACE LOAD IN CAVITY
AND PRESS START
start >>



3.
Close the door and Press function key to **Start**.





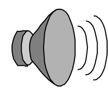
4.
The oven now cools the oven cavity. This process will take approximately 30 minutes.

COOL DOWN MODE
OVEN HOT
PLEASE WAIT

alternating warning
(spanish)

COOL DOWN MODE
HORNO CALIENTE
PLEASE WAIT

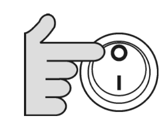
5.
Wait until the message below is displayed.



Turn oven off
and ensure
Air Filters are clean

6.
Switch the oven **OFF**.

The oven is now ready for cleaning.
See: CLEANING INSTRUCTIONS.



CLEANING: 3

- **ALWAYS switch off at the electrical supply and allow oven to cool before cleaning**
- **CAUTION: Allow the oven and accessories to cool before commencing cleaning**



WARNING: DO NOT use caustic cleaners on any part of the oven or oven cavity as it will cause permanent damage to the Catalytic Convertors

Equipment: Merrychef oven cleaner, Merrychef Oven Protector, heat proof gloves, protective rubber gloves, non–abrasive nylon scrub pad, cleaning towel and cloths, eye protection and dust mask (optional)

COLD OVEN: CLEANING INSTRUCTIONS (following cool down)

CAUTION: Wear protective rubber gloves when cleaning the oven

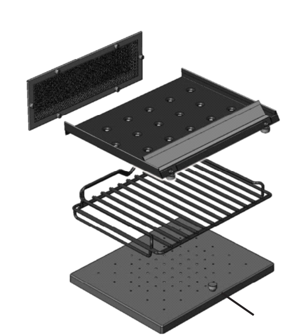
Oven Parts and filters & Oven Cavity

Wash all parts in warm soapy water. Wash off using a clean cloth and plenty of clean, warm water. Dry using a fresh, clean cloth.

Remove air filters both sides

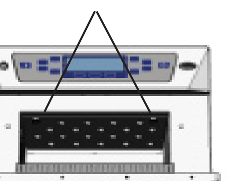


Remove the rack and lift out bottom impinger plate

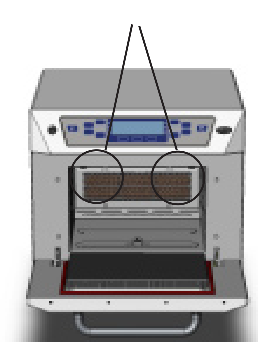


Remove top impinger plate

Undo fasteners



To remove grease filter push down and lift out



If the door seals are damaged, the oven must be repaired by an approved Servicer.

DO NOT spray directly into the fan opening at the rear of the oven

1.
Wear protective rubber gloves and protective glasses carefully spray Merrychef Oven Cleaner onto the internal surfaces of the oven except door seals.
DO NOT spray directly into the fan opening at the rear of the oven



2.
For difficult areas leave to soak for 10 minutes. Leave the oven door open during cleaning. Use a non–abrasive nylon scrub pad/sponge to clean all internal surfaces and the inside of the door.



3.
Wash off using a clean cloth and plenty of clean warm water to rinse top, sides and back of oven. Dry using a fresh clean cloth or paper towel. Wipe the outside of the oven with a damp cloth.

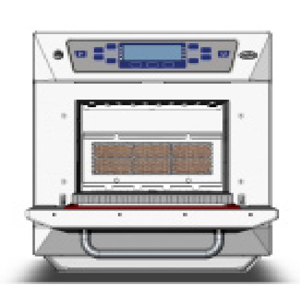


4.
Replace clean oven parts

Grease Filter*
Top plate*
Bottom plate*
Air filters x2



DO NOT USE TOOLS



DO NOT use the oven without clean air filters and cavity grease filter in place



*When replacing impinger plates and the cavity grease filter use firm finger pressure to tighten fasteners
DO NOT USE TOOLS

TECHNICAL SPECIFICATIONS

Merrychef 402s	Height (inches)	Width (inches)	Depth (inches)	Wt. (lb.s)	Microwave Power output (watts)	Convection Power output (watts)
External Dimensions	23.0	23.0	27.5	187	1500	3250

Power supply (See Product Rating Label)

Model No.	Service Required	
402S208_	2P & G	208V ac 60Hz 30A
402S240_		240V ac 60Hz 30A

This device complies with Part 18 of the FCC rules

Approved Service Agent

GARANTÍA LIMITADA PARA PRODUCTOS COMERCIALES

GARANTÍA LIMITADA

Merrychef USA, (“Merrychef”), garantiza que este producto está libre de defectos materiales y de fabricación por un período de un (1) año a partir de la fecha de instalación del producto o dieciocho (18) meses a partir de la fecha del envío desde nuestro centro, el que ocurra primero.

Durante el período de garantía, Merrychef deberá, a su elección, reparar o cambiar las piezas que Merrychef considere defectuosas ya sea en material o por fabricación. Con respecto a los servicios, deberá realizar nuevamente cualquier parte defectuosa de dichos servicios. Lo establecido anteriormente es obligación única de Merrychef bajo esta garantía limitada con respecto a equipos, productos y servicios. En lo que se refiere a equipos, materiales, piezas y accesorios fabricados por otros, la única obligación de Merrychef será la de realizar todo esfuerzo posible para obtener el mayor beneficio de las garantías de los fabricantes. Merrychef no será responsable, ya sea por contrato o de forma extracontractual, por negligencia, u otros, de productos no fabricados por Merrychef.

QUIÉN ESTÁ CUBIERTO

La garantía limitada sólo está disponible para el comprador original del producto y no es transferible.

EXCLUSIONES DE LA COBERTURA

- La garantía no cubrirá la reparación ni cambio de piezas por mal uso, cuidado o almacenamiento inapropiado, negligencia, alteración, accidente, uso de suministros incompatibles o falta de mantenimiento especificado.
- Artículos de mantenimiento comunes, incluso de forma no taxativa: fusibles, juntas, juntas tóricas, terminaciones interiores y exteriores, lubricación, desencalado, rotura de cristales, etc.
- Fallas causadas por uso de voltaje inapropiado o errático
- Reparación inapropiada o no autorizada
- Cambios en el ajuste y calibración después de los noventa (90) días a partir de la fecha de instalación del equipo
- Esta garantía limitada no se aplicará a ninguna pieza sujeta a daño más allá del control de Merrychef, o a equipos que hayan estado sometidos a alteración, uso o instalación inapropiada, accidentes, daño por envío, incendios, inundaciones, cambios de potencia, u otros peligros o actos de fuerza mayor que van más allá del control de Merrychef.
- Esta garantía limitada no se aplica ni cubrirá ningún producto o equipo fabricado o vendido por Merrychef cuando dichos productos o equipo comercial sea instalado o utilizado en aplicaciones domésticas o no comerciales. Las instalaciones que se encuentren fuera del edificio correspondiente o de los códigos contra incendios, invalidan esta garantía limitada y anulan cualquier responsabilidad u obligación asociada a la misma. Esto incluye cualquier daño, costo o acción legal que deriven de la instalación de cualquier equipo de cocción comercial en una aplicación o instalación no comercial, en la cual el equipo se esté utilizando para otras aplicaciones que no sean las aprobadas por Merrychef.
- **Esta garantía limitada será nula si cualquier producto se limpia sin utilizar una solución de limpieza aprobada por Merrychef.**

LIMITACIONES DE RESPONSABILIDAD

Los párrafos anteriores establecen el único recurso para todas las demandas basadas en la falla o defecto en productos o servicios vendidos conforme a este documento, ya sea que la falla o defecto surja antes o durante el período de garantía, y ya sea si la demanda, aún establecida, se base en el contrato, indemnización, garantía, agravio (incluyendo negligencia), responsabilidad obligatoria, implícita por ley, derecho consuetudinario u de otro tipo, y Merrychef, sus empleados y agentes no serán responsables por ninguna demanda por heridas personales, daños o pérdidas independientemente de la forma en que hayan ocurrido. Toda responsabilidad terminará al vencimiento del período de garantía. LAS GARANTÍAS ANTERIORES SON EXCLUSIVAS Y REEMPLAZAN A TODAS LAS OTRAS GARANTÍAS, YA SEAN ESCRITAS, ORALES, IMPLÍCITAS U OBLIGATORIAS POR LEY. NO SE APLICARÁ NINGUNA GARANTÍA IMPLÍCITA DE COMERCIABILIDAD O APTITUD PARA UN USO PARTICULAR. MERRYCHEF NO GARANTIZA NINGÚN PRODUCTO O SERVICIO DE OTROS.

RECURSOS

La responsabilidad de Merrychef por el incumplimiento de cualquier obligación de garantía de este documento se limita a: (i) la reparación o reemplazo del equipo sobre el cual se basa la responsabilidad, o con respecto a servicios, la prestación de los servicios; o (ii), a elección de Merrychef, el reembolso del monto pagado por dicho equipo o servicios.

Cualquier incumplimiento de Merrychef USA respecto a cualquier artículo o unidad de equipo o servicio, será considerado incumplimiento únicamente con respecto a ese artículo, unidad o servicio.

PROCEDIMIENTO DE RECLAMACIONES DE GARANTÍA

El cliente será responsable de:

- suministrar de manera inmediata, al representante o técnico de mantenimiento autorizado de Merrychef, el número de serie y el tipo de problema.
- controlar que el problema sea responsabilidad de fábrica. La instalación o uso inapropiado de este equipo no están cubiertos por esta garantía limitada
- cooperar con el servicio de mantenimiento para que el servicio de esta garantía pueda completarse durante las horas laborables.

DERECHO APLICABLE

Esta garantía estará regulada por las leyes del Estado de Delaware, EE. UU., excluyendo los principios sobre los conflictos de ley, para los equipos, productos y servicios vendidos en los Estados Unidos. La Convención de las Naciones Unidas sobre los Contratos de Compraventa Internacional de Mercaderías se excluye en su totalidad de la aplicación de esta garantía limitada.

Merrychef USA
1111 North Hadley Road
Fort Wayne, Indiana 46804
USA

PRECAUCIONES PARA EVITAR UNA POSIBLE EXPOSICIÓN A ENERGÍA EXCESIVA DE MICROONDAS

a) No intente operar este horno con la puerta abierta pues la operación de puerta abierta puede provocar una exposición dañina a la energía de microondas. Es importante no desactivar ni alterar los dispositivos de seguridad.
b) No coloque ningún objeto en la cara frontal ni en la puerta ni permita la acumulación de suciedad o residuos de limpiadores en las superficies de sellado.
c) No opere el horno si está dañado. Es particularmente importante que la puerta del horno cierre correctamente y que no haya daños en (1) la puerta (pandeada) 2) las bisagras o los seguros (rotos o flojos) y (3) los sellos de la puerta y las superficies de sellado.
d) El horno no debe ser ajustado ni reparado por ninguna persona que no sea personal de servicio correctamente calificado.

Merrychef USA
1111 North Hadley RD
Fort Wayne
IN 46804

Teléfono: 800/678 - 9511
Fax: 800/285 - 9511
e-mail: info@merrychefusa.com

POR FAVOR LEA ATENTAMENTE LAS SIGUIENTES INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Cuando use aparatos eléctricos debe seguir precauciones básicas de seguridad, incluyendo las siguientes:

ADVERTENCIA Para reducir el riesgo de quemaduras, choque eléctrico, fuego, lesiones a personas o exposición excesiva a energía de microondas:

1. Lea todas las instrucciones antes de usar el aparato.
2. Lea y siga las “PRECAUCIONES PARA EVITAR UNA POSIBLE EXPOSICIÓN EXCESIVA A ENERGÍA DE MICROONDAS” incluidas en la página 25.
3. El aparato debe estar conectado a tierra. Conéctelo únicamente a una toma de corriente correctamente conectada a tierra. Vea “INSTRUCCIONES DE CONEXIÓN A TIERRA” en la página 27.
4. Instale o ubique el aparato únicamente siguiendo las instrucciones de instalación proporcionadas.
5. Algunos productos como huevos enteros y contenedores sellados – por ejemplo, frascos cerrados – pueden explotar y no deben calentarse en este horno.
6. Use este aparato para lo que fue diseñado como se describe en el manual. No use productos químicos ni vapores corrosivos en este aparato. Este tipo de horno esta específicamente diseñado para calentar, cocinar o deshidratar comida. No esta diseñado para uso industrial ni de laboratorio.
7. Los niños no deben usar este aparato.
8. No utilice el aparato si la clavija o el cable están dañados, si no funciona correctamente ni si ha sido dañado o se ha caído.
9. El mantenimiento de este aparato solo debe ser realizado por personal de servicio calificado. Contacte el centro de servicio autorizado más cercano para revisiones, reparaciones o ajustes.
10. No cubra ni bloquee ninguna de las aberturas del aparato, incluyendo las entradas/filtros de aire y la salida de vapor.
11. No almacene este aparato en exteriores. No use este aparato cerca del agua – por ejemplo, cerca de un fregadero, en un sótano húmedo, o cerca de una alberca y similares.
12. No sumerja el cable ni la clavija en agua.
13. Mantenga el cable alejado de superficies calentadas.
14. No deje que el cable cuelgue del borde una mesa o mostrador.
15. Según sea el caso:
    - i) Cuando limpie las superficies de la puerta y el horno que entran en contacto al cerrar la puerta, use únicamente jabones suaves no abrasivos, o detergentes aplicados con una esponja o paño suave.
    - ii) Cuando se proporcionen instrucciones de limpieza por separado, consulte las instrucciones de limpieza de las superficies de la puerta.
16. Para reducir el riesgo de fuego dentro del horno:
    - i) No cocine de más los alimentos. Preste atención al aparato si usó papel, plástico u otro material combustible dentro del horno para facilitar la cocción.
    - ii) Retire los amarres de alambre de las bolsas de plástico o papel antes de introducir la bolsa al horno.
    - iii) Si los materiales dentro del horno se incendian, mantenga la puerta cerrada, apague el horno y desconecte el cable de energía; o corte la corriente en la caja de fusibles o en el panel de disyuntores.
    - iv) No use el horno para guardar cosas. No deje productos de papel, utensilios de cocina ni comida dentro del horno cuando no lo esté usando.
17. Los líquidos tales como el agua, el café o el té pueden recalentarse superando el punto de ebullición sin que parezca que están en ebullición. No siempre se verán burbujas o el líquido en ebullición cuando se retire el recipiente del horno microondas. ESTO PODRÍA OCASIONAR QUE LOS LÍQUIDOS MUY CALIENTES SE DERRAMEN DE REPENTE AL MOVER EL RECIPIENTE O AL SUMERGIR UN UTENSILIO EN EL LÍQUIDO.
18. NO OPERE el horno usando solo la función de microondas o la función combinada sin comida ni líquidos dentro del horno, ya que esto puede sobrecalentar el horno y dañarlo.
19. NUNCA retire la carcasa del horno.
20. NUNCA retire ninguna de las piezas internas fijas del horno.
21. NUNCA manipule el panel de control, la puerta, los sellos ni ninguna otra parte del horno.
22. NO obstruya las entradas/filtros de aire ni la salida de vapor.
23. NUNCA cuelgue toallas ni trapos de cocina en ninguna parte del horno.
24. Si los sellos de la puerta están dañados, el horno debe ser reparado por un Agente de Servicio autorizado.
25. Si el cable de energía presenta algún daño, este DEBE ser reemplazado por un Agente de Servicio autorizado.
26. Al manipular líquidos, comida o contenedores calientes, debe tener cuidado para evitar escaldaduras y quemaduras.
27. Cuando caliente líquidos usando la función combinada o solo microondas, el contenido debe agitarse antes de calentarlo para evitar que salpique al hervir.
28. Las mamilas y los frascos de comida de bebé deben abrirse para calentarlos y agitar el contenido antes de calentarlo. Debe revisar la temperatura del contenido antes de ingerirlo para evitar quemaduras.
29. Nunca use el horno para calentar alcohol, p. ej.: brandy, ron, etc. Además, los alimentos que contienen alcohol son más propensos a incendiarse al sobrecalentarlos.
30. Nunca intente freír ningún alimento dentro del horno.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

INSTALACIÓN ELÉCTRICA

Para todos los aparatos que se conectan con cable:

INSTRUCCIONES PARA CONECTAR A TIERRA

El aparato debe tener una conexión a tierra. En el caso de un corto circuito, la conexión a tierra reduce el riesgo de choque eléctrico al proporcionar un conductor de escape para la corriente eléctrica. Este aparato está equipado con un cable con conexión a tierra y una clavija con conexión a tierra. La clavija debe conectarse en una toma de corriente que este correctamente instalada y conectada a tierra.

ADVERTENCIA — El uso incorrecto de la conexión a tierra puede producir el riesgo de choque eléctrico.

Consulte a un electricista calificado o a un agente de servicio si no entiende por completo las instrucciones de conexión a tierra o si tiene duda sobre si el aparato está correctamente conectado.

No utilice una extensión. Si el cable eléctrico es muy corto, haga que un electricista calificado o un agente de servicio instale una toma de corriente nueva cerca del aparato.

Para un aparato conectado permanentemente:

INSTRUCCIONES PARA CONECTAR A TIERRA

El aparato debe conectarse a un sistema de cableado permanente, metálico y con conexión a tierra, o debe haber un conductor de puesta a tierra del equipo junto con los conductores eléctricos y conectarlo al terminal o al hilo de puesta a tierra del equipo.

SUMINISTRO DE ENERGÍA: DISYUNTORES

Si el horno está conectado a un dispositivo de detección de fallas de conexión a tierra, se requiere que este permita una corriente a tierra mínima de 30 miliamperios sin interrumpir el circuito.

En caso de Interferencia de Radio o Televisión

Este equipo utiliza y genera energía de radio frecuencia, y si no se instala y se opera correctamente, de conformidad con las instrucciones del fabricante, puede ocasionar interferencia perjudicial a servicios de comunicación por radio autorizados.
Este equipo ha sido probado y se ha determinado que cumple con los límites de la Parte 18.307 sobre emisiones conducidas para equipos comerciales y la Parte 18.305 sobre emisiones por radiación, que están diseñadas para proporcionar una protección razonable contra dicha interferencia. Sin embargo, no hay garantía de que no exista interferencia en una instalación en particular. Si el aparato ocasiona interferencia a la señal de radio o televisión, lo cual puede determinarse encendiendo y apagando el equipo, se le pide al usuario tratar de corregir la interferencia con una o varias de las siguientes medidas:

1) Re-orientar la antena de recepción.
2) Reubicar el horno con respecto al receptor.
3) Conectar el horno de microondas a una toma de corriente diferente, de tal forma que el receptor y el horno se encuentren en circuitos derivados.

Si es necesario, el usuario debe consultar al vendedor o a un técnico experimentado de radio/televisión sobre sugerencias adicionales.

Nota: Las modificaciones solo deberán ser realizadas por el fabricante o un representante autorizado para asegurar un cumplimiento constante.

Este dispositivo cumple con la Parte 18 de las normas de la FCC

PRECAUCIONES A TENER EN CUENTA

1. Lea este manual antes de utilizar el horno.
2. Del mismo modo que otros aparatos eléctricos, es conveniente que inspeccione periódicamente las conexiones eléctricas.
3. Las juntas de estanqueidad interiores deben limpiarse de forma frecuente, para ello debe seguir las instrucciones del apartado de LIMPIEZA.
4. No es necesario que apague el horno después de cada uso. No obstante, no olvide apagar el horno al final del día o del periodo de funcionamiento.
5. La energía microondas no debe utilizarse para secar la mantelería o calentar platos.
6. Al igual que con otros dispositivos electrónicos, se deben tomar precauciones para evitar la combustión de productos en el horno.

Si se observa humo:

- Apague
- Aisle del suministro eléctrico
- Mantenga la puerta cerrada para sofocar las llamas

7. Asegúrese de colocar la comida en el centro de la cavidad para obtener mejores resultados.
8. Cuando utilice la función sólo microondas, cubra la comida para prevenir salpicaduras en las paredes de la cavidad.
9. Los recipientes de plástico o papel sólo se deben usar con la función microondas; compruebe frecuentemente para evitar la posibilidad de ignición.
10. En el caso de las funciones de convección y combinación los artículos deben introducirse **sin en**voltorio.
11. Los huevos crudos y los huevos duros no se deben calentar con la función microondas o combinación ya que pueden explotar.
12. Los alimentos que tengan piel como las patatas, manzanas, salchichas, etc. se les realizarán pequeños cortes antes de calentar.
13. Los alimentos no se deben calentar en un recipiente completamente cerrado ya que la acumulación de valor puede hacer que explote.
14. En los asados se debe retirar el exceso de grasa antes de levantar recipientes pesados del horno.
15. En el caso de que se rompa un cristal o se resquebraje dentro del horno, asegúrese de que no quedan partículas de cristal en los alimentos.
16. NO intente utilizar el horno con un objeto atascado en la puerta o si la puerta no cierra correctamente. En ningún caso, si están dañadas la puerta, las bisagras, la palanca, las juntas de estanqueidad o el horno está vacío.

INSTALACIÓN

Retire el embalaje y el plástico protector del horno.

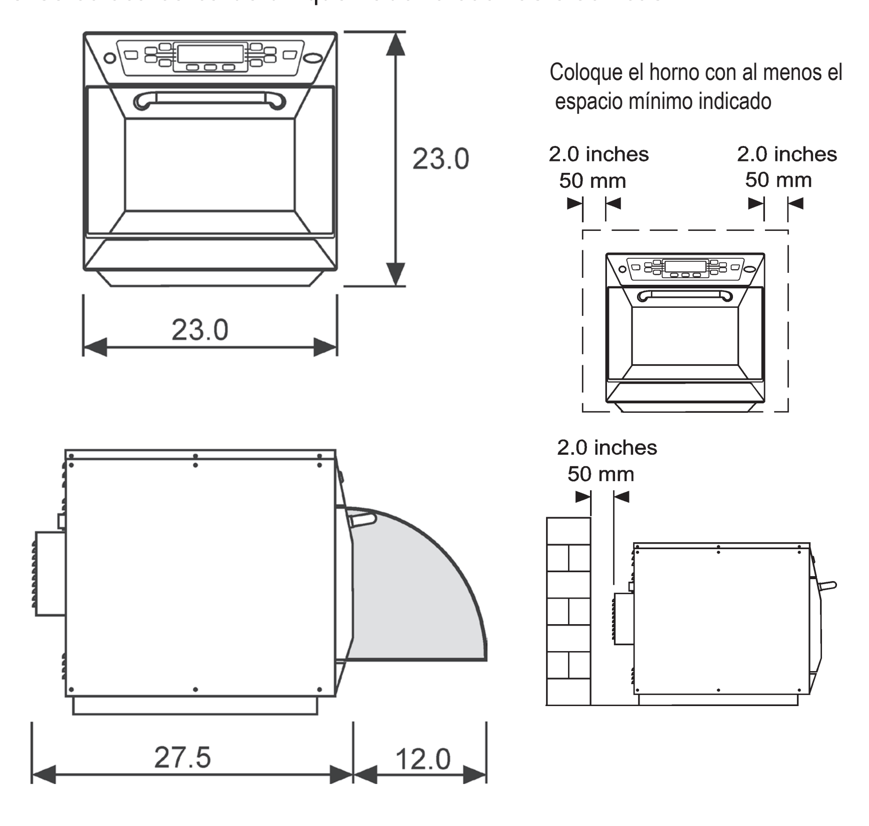
Incluido dentro del horno:
Rejilla
Chapa de choque superior e inferior

Compruebe que no hayan signos evidente de daños por el transporte. Si fuera necesario, informe a la compañía de transporte IMMEDIATAMENTE.

COLOCACIÖN Y UBICACIÓN

Busque un lugar alejado de grandes fuentes de calor.
Sitúelo de manera que **NO** reciba aire caliente de freidoras, grills, plancha, etc.
Se debe instalar una barrera térmica de la misma altura que el horno si se coloca cerca de un quemador o cocinas eléctricas.

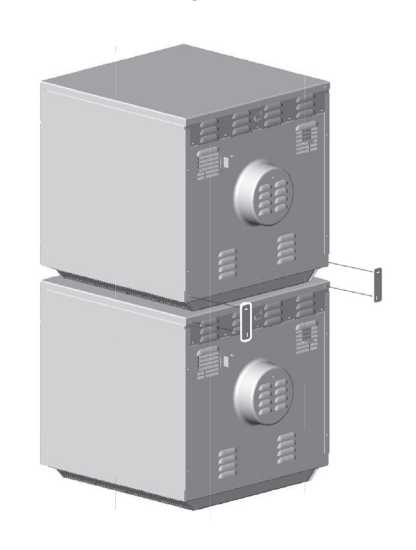
Atención:
La toma de aire está situada bajo cada lado del horno, incluso cuando se deje el espacio especificado más abajo, es importante que el flujo de aire sea lo más frío posible y que no se precaliente con otros aparatos como freidoras, grills y parrillas ya que deteriorarían la duración y el rendimiento del horno.



Dimensiones en mm

Situe el horno en una superficie plana NIVELADA, RESISTENTE y ESTABLE.
Deje un espacio mínimo de 50mm en la parte superior, posterior y en los laterales para que el aire pueda circular con libertad.
La toma de aire está situada bajo cada lado del horno, incluso dejando el espacio especificado anteriormente, es importante que el flujo de aire sea lo más frío posible y no se precaliente con otros aparatos como freidoras, grills o parrillas.
Deje un espacio mínimo de 50mm por encima del horno para que salga el aire caliente.
Deje un espacio suficiente, 320mm en la parte frontal del horno para que la puerta se pueda abrir por completo.
No pegue etiquetas o pegatinas en el horno que no sean colocadas o aprobadas por el fabricante.

APILAMIENTO



Asegúrese siempre de que los hornos están bien fijados juntos, utilice una placa para apilar Núm pieza DV0178
(Se necesitan 2).
NO SE DEBEN APILAR MÁS DE DOS HORNOS.

AVISO:
Compruebe que los FILTROS DE AIRE se encuentran en su posición antes de utilizar el horno (consulte Características Principales)

UTENSILIOS APTOS PARA COCCIÓN

Debe comprobar las instrucciones del fabricante para determinar si los recipientes individuales o los utensilios son aptos para cada función de cocción.
NO coloque bandejas o recipientes de metal en la PARTE INFERIOR del horno ya que se pueden producir arcos eléctricos.

La siguiente tabla sirve de guía general:

	combinación	sólo convección	
Calentar recipientes resistentes Vidrio templado Cerámica vítrea Alfarería (*porcelana, loza, etc.*)	✓ ✓ ✓	✓ ✓ ✓	No utilice artículos con decoraciones metálicas.
Bandejas metálicas o de aluminio Bandejas metálicas NO UTILICE CUALQUIER OTRO TIPO DE RECIPIENTE METÁLICO O DE ALUMINIO	✓	✓	Las bandejas metálicas sólo pueden utilizarse si se colocan encima de una rejilla vítrea en la cavidad del horno (Consulte Nota IMPORTANTE)
Recipientes de Plástico Recipientes de plástico rígidos y aptos para cocción	✓	✓	Se encuentran disponibles recipientes de plástico aptos para horno y horno microondas (hasta cierta temperatura). Compruebe las instrucciones del fabricante antes de utilizar el horno
Desechables NO UTILICE Combustibles (papel, cartón, etc) Papel film apto para microondas	✗ ✗	✗ ✗	NO UTILICE envases desechables o recipientes de aluminio
Otros utensilios Bridas de plástico Cubertería Termómetros	✗ ✗ ✗	✗ ✗ ✗	No dejar utensilios en los alimentos durante la cocción

IMPORTANTE
El horno puede albergar bandejas planas o moldes para pan de 1/4. Las bandejas planas de metal se deben utilizar SOLO en los rieles especiales bañados en material vítreo.

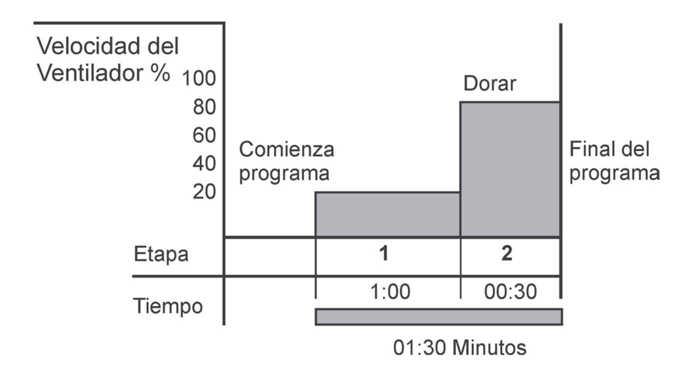
Este horno ofrece a los operarios la flexibilidad de combinar la cocción con el control adicional de la velocidad del ventilador y la potencia del microondas.

La cocción por combinación proporciona unos resultados de alta calidad en menos tiempo que la cocción convencional, sobre todo en lo que se refiere a cocer, tostar, asar, dorar o gratinar.

Una vez establecidas, se pueden programar en la memoria del horno instrucciones precisas para la cocción por combinación o convección de determinados artículos y volverlos a utilizar de forma fácil y precisa. Podrá almacenar hasta 256 programas y recuperarlos de forma simple presionando el número correspondiente (1 - 256).

Programación en varias etapas
Los controles del horno ofrecen una amplia flexibilidad para permitirle programar en varias etapas. Dicha función le permite ajustar las condiciones exactas de cada tipo de alimento para obtener un resultado de calidad.

Los programas pueden tener hasta 6 etapas, cada una con sus propios ajustes de tiempo, velocidad del ventilador y de potencia del microondas.



Muestra de un programa de 2 etapas:
Con el horno programado para precalentar a 275°C.

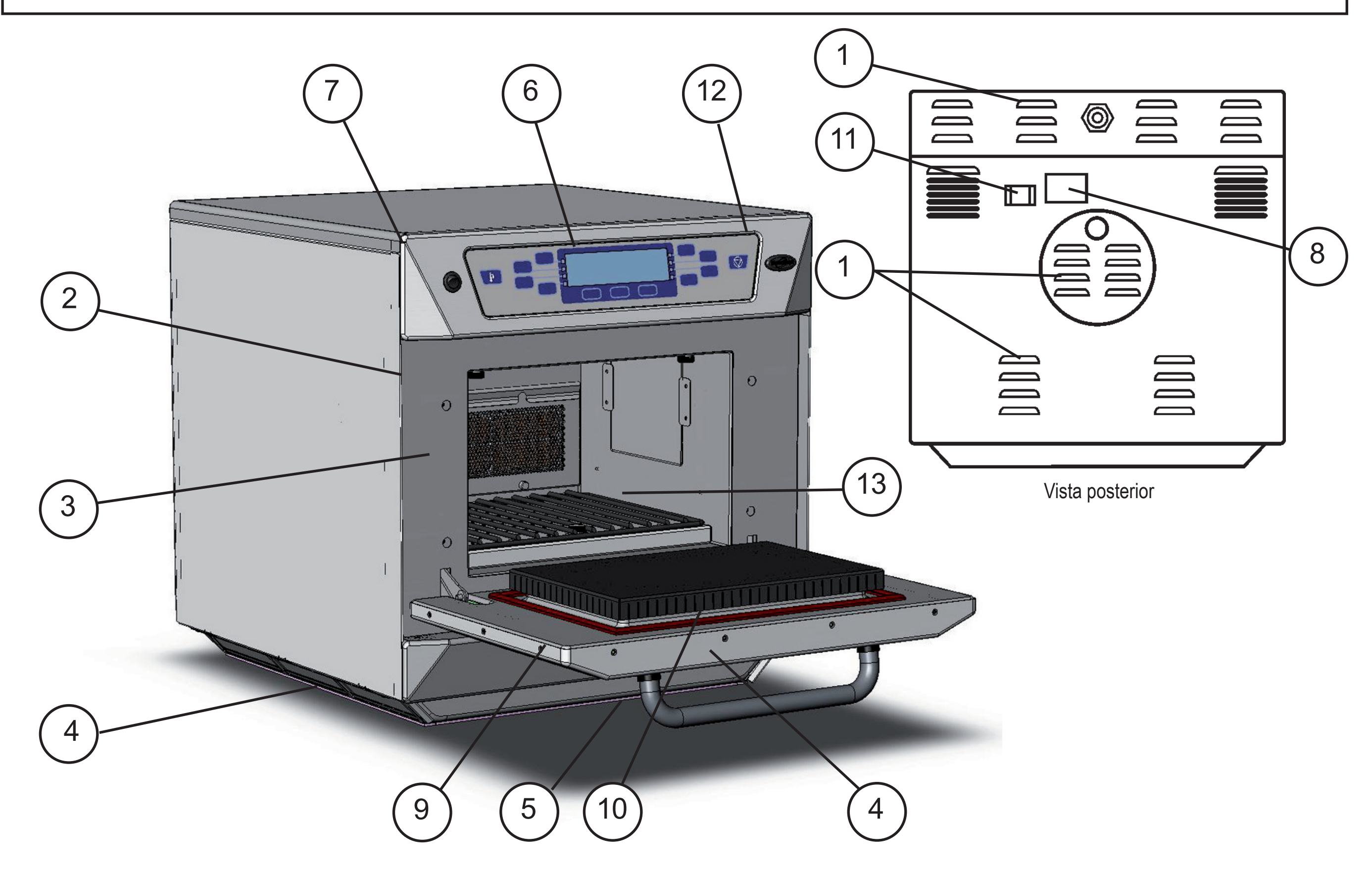
Etapa 1 La etapa de cocción comienza aplicando una velocidad del ventilador del 20% durante 1 minuto.

Etapa 2 La velocidad del ventilador ha aumentado un 80% durante 30 segundos para tostar los alimentos.

Esta muestra no es más que un ejemplo dentro del número infinito de posibilidades de programación en varias etapas que pueden crearse y almacenarse.

La intención de las instrucciones de este manual es asegurar la seguridad y la duración su horno Merrychef.

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES



1 **SALIDAS DE AIRE**
Estos conductos de los paneles posteriores permiten que salga el aire que se ha utilizado para enfriar los componentes internos. No permite que hayan escapes de energía microondas. Deben mantenerse despejados.

2 **CAVIDAD DEL HORNO**
La cavidad está fabricada con paneles de acero inoxidable de esmalte vítreo. Debe mantenerse limpia (consulte LIMPIEZA).

3 **VENTILADOR DE CONVECCIÓN, FILTRO DE GRASA Y CATALIZADOR**
El ventilador de convección está situado detrás del catalizador y entra aire a través del filtro, el cual extrae la mayor parte del humo del flujo de aire. Este aire se calienta y vuelve a la cavidad a través de las chapas de choque para producir un modelo de temperatura constante en el horno. Dicho diseño minimiza las zonas donde se puede producir una acumulación de grasa. Se debe tener extrema precaución al limpiar esta zona del horno (tenga en cuenta las indicaciones del apartado LIMPIEZA)
El grill de metal filtro de grasa de metal que cubre el ventilador debe mantenerse sin residuos (Consulte LIMPIEZA)

4 **FILTROS DE ENTRADA DE AIRE (IZQ. Y DER.)**
Están situados a la izquierda y a la derecha de la base en la parte delantera. Forman parte del sistema de ventilación y deben mantenerse sin obstrucciones y limpios diariamente.

5 **ASA**
Se trata de una barra rígida que se empuja hacia abajo y hacia fuera para abrir.

6 **PANEL DE CONTROL**
Consulte página 33.

7 **INTERRUPTOR ON/OFF**
Cuando se enciende, el panel de control se iluminará. El ventilador y el sistema de ventilación funcionarán también.

8 **PLACA DE DATOS**
Se encuentra en la parte posterior del horno e indica el número, el tipo de modelo y los detalles técnicos.

9 **PUERTA**
Se trata de una barrera de energía de precisión con tres dispositivos de bloqueo de microondas. Debe mantenerse limpia (consulte la sección LIMPIEZA). NO utilice la puerta para apoyar platos pesados.

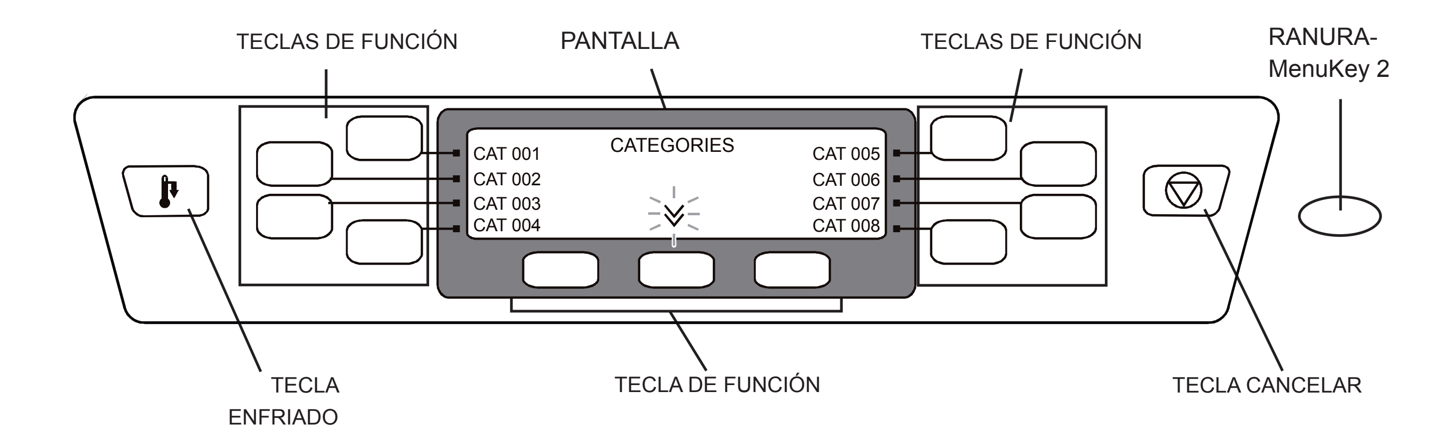
10 **SELLOS**
Aseguran un cierre hermético alrededor de la puerta. Deben mantenerse limpias y comprobar regularmente si hay signos de desperfectos. Si hay señales de desgaste un Técnico de mantenimiento de Merrychef las reemplazará.

11 **CONDUCTO DE VAPOR** (en la parte posterior del horno)
Permite que el vapor salga y previene la acumulación de condensación. No permite que se escape energía de microondas.

12 **MenuKey 2**
Cambia los programas del horno (Consulte el apartado MenuKey para descargar los programas en un MenuKey).

13 **REJILLA**
Debe extraerse diariamente para limpiarla (consulte el apartado LIMPIEZA).

PANEL DE CONTROL



MenuKey 2
El sistema MenuKey cambia automáticamente todos los programas de cocción con una llave electrónica y permite asignarles un nombre para identificarlos.

TECLA ENFRIADO
Enciende el Modo Enfriado, consulte Limpieza 2 página 43.

TECLA CANCELAR
Cancela todos los ciclos de cocción programados, las funciones preprogramadas y para la energía de microondas. No altera la temperatura del horno. Si el horno está caliente, seguirá la cocción de los alimentos, por lo que deberán retirarse inmediatamente. Esta tecla cancela todas las operaciones incorrectas. No elimina programas.

PANTALLA
Muestra las funciones principales del horno. Durante la cocción muestra el tiempo restante. Indica los mensajes de error y la temperatura del horno; y, al guardar y recuperar un programa, el número de programa y los detalles.

TECLAS DE FUNCIÓN
Las teclas de función seleccionan opciones que aparecen en la PANTALLA.

Mensajes de Error de la Pantalla

Mensaje	Estado	Causa posible
ERROR MAGNETRON 1 [ERROR MAGNETRÓN 1]	Magnetrón 1 sobrecalentado	Filtro(s) de aire bloqueados Horno situado cerca de fuentes de aire calientes Se ha utilizado el horno vacío Llame al ingeniero de manten-imiento
ERROR MAGNETRON 2 [ERROR MAGNETRÓN 2]	Magnetrón 2 sobrecalentado	
ERROR MAGNETRON 1 & 2 [ERROR MAGNETRONES 1 Y 2]	Magnetrones 1 y 2 sobrecalentados	
MAGNETRON 1 FAILED [FALLA EN MAGNETRÓN 1]	Hubo una falla en el magnetrón 1	Falla en los componentes Llame al ingeniero de manten-imiento
MAGNETRON 2 FAILED [FALLA EN MAGNETRÓN 2]	Hubo una falla en el magnetrón 2	
MAGNETRON 1 & 2 FAILED [FALLA EN MAGNETRÓN 1 Y 2]	Hubo una falla en los magnetrones 1 y 2	
CAVITY SENSOR ERROR [ERROR SENSOR CAVIDAD]	La temperatura de la cavidad supera en más de 50ºC la temperatura de PRECALENTADO programada durante el ciclo de cocción	Indica combustión (fuego) en la cavidad del horno

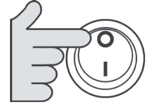
UTILIZAR EL HORNO POR PRIMERA VEZ 1

AJUSTAR LA TEMPERATURA DE PRECALENTAMIENTO DEL HORNO

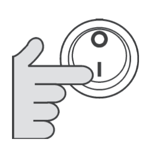
El horno tiene una temperatura de cocción constante que aparece como PREHEAT [TEMPERATURA DE PRECALENTADO] en la pantalla cuando se enciende el horno.
Cuando el horno (frío) se enciende, se calienta hasta la temperatura de PREHEAT [PRECALENTADO] antes de que comience la cocción programada. Esta temperatura está fijada incialmente en 275ºC.

Puede cambiar la temperatura de PREHEAT [PRECALENTANDO] dentro de una escala de 150°C a 275°C

1 **APAGUE** el horno



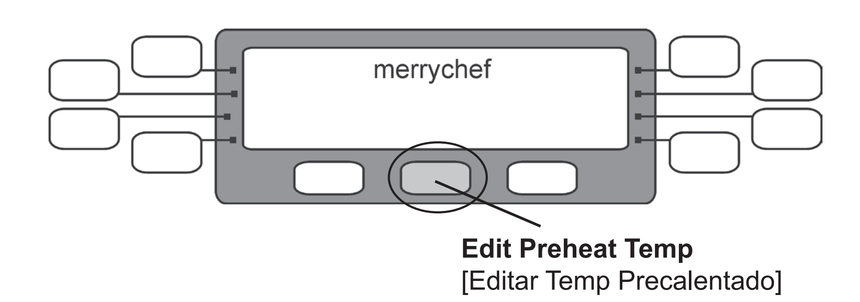
2 Encienda el horno y presione y mantenga presionada la tecla de función Edit Preheat Temp [Editar Temp Precalentado] para que aparezca en la pantalla OVEN TEMPERATURE [TEMPERATURA HORNO].
(Nota: esta pantalla aparece durante 5 segundos)



La pantalla muestra la secuencia Arranque y los detalles técnicos del horno durante 2-3 segundos seguido del mensaje Editar Temp Precalentado.

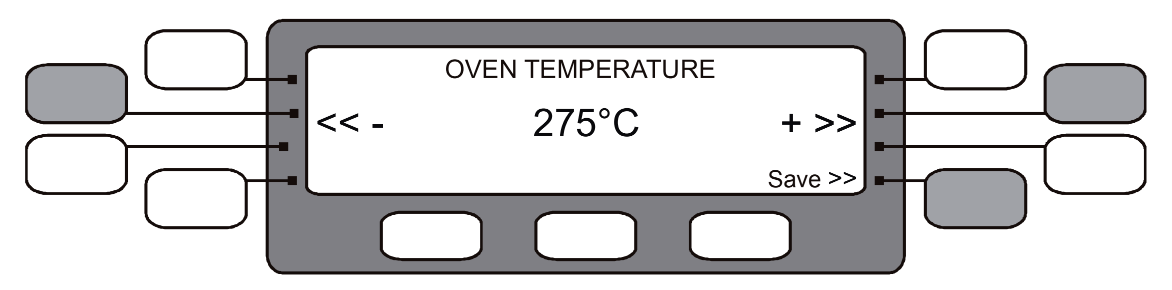
OVEN INFORMATION	
Oven on time:	00001 Hours
Magnetron on Time:	00000
Door Operations:	00000
Software Version:	1.9LD
MenuKey Code:	000
MenuKey Checksum:	4741

INFORMACIÓN HORNO	
Horno a tiempo:	00001 Hora
Magnetrón a tiempo:	00000
Funcionamiento puerta:	00000
Versión Software:	1.9LD
Código MenuKey:	000
Verificación MenuKey:	4741



Atención: El logo que se muestra puede ser diferente si los progamas se han introducido a través de un MenuKey.

3 Se muestra la temperatura de PREHEAT [PRECALENTADO] actual del horno, ésta se puede aumentar o disminuir pulsando las teclas de función a cada lado de la pantalla. Pulse y mantenga pulsado para un cambio rápido. Pulse la tecla de función **Save** [Guardar] para programar la temperatura y salir.

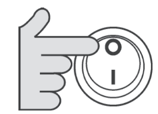


UTILIZAR EL HORNO POR PRIMERA VEZ 2

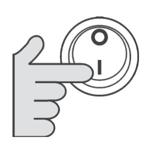
CONFIGURAR EL OVEN PROFILE [PERFIL DEL HORNO]

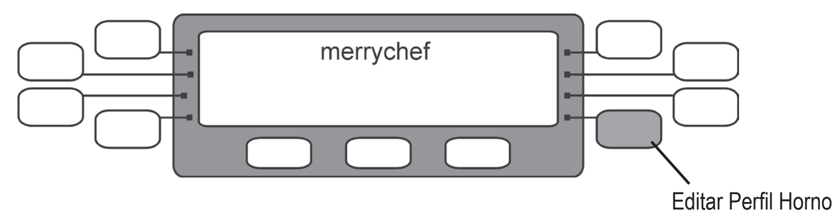
El perfil de horno programa los siguientes factores: escala de temperatura de funcionamiento (Centígrados o Fahrenheit), Modo Horno, protección de Programa, pitido y banda de baja temperatura

1 **APAGUE** el horno

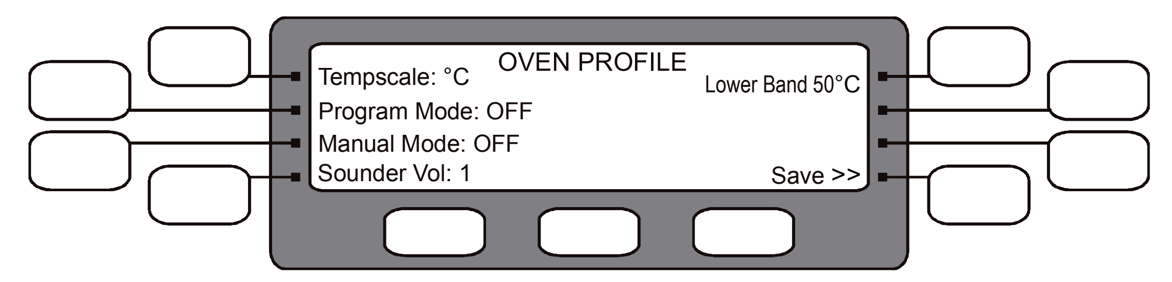


2 Encienda el horno y presione y mantenga presionada la tecla de función Lower Right (Editar perfil del horno no aparece directamente) para que aparezca la función OVEN PROFILE [PERFIL HORNO]. (Nota: esta pantalla aparece durante 5 segundos)





Atención: El logotipo que se muestra puede ser diferente si los programas se introducen a través de un MenuKey



La pantalla muestra la configuración del OVEN PROFILE [PERFIL DEL HORNO], pulse la tecla correspondiente para navegar a través de las opciones disponibles. Pulse **Save** [Guardar] para guardar los ajustes que se muestran y salir del menú.

1 **TEMP SCALE [ESCALA TEMP]**
La pantalla muestra la escala de temperatura del horno actual, en **ºC** Centigrados o **°F** Fahrenheit.

2 **PROGRAM MODE [MODO PROGRAMA]**
Apagado Los programas están protegidos y no se pueden modificar.

Encendido Permite modificar y añadir programas, se puede crear MenuKey

3 **MANUAL MODE [MODO MANUAL]**
Apagado Los controles manuales están desactivados. Sólo se pueden utilizar los programas preprogramados.

Encendido Los controles manuales operan el horno directamente desde el panel de control.

4 **SOUNDER VOLUME [VOLUMEN DE SONIDO**]
El volumen del aviso sonoro 'Bip' puede ajustarse de 1 a 5 (máximo).

5 **LOWER BAND [BANDA BAJA temperatura]**
La escala de temperatura más baja que la de PREHEAT [PRECALENTADO] por la que los programas del horno seguirían funcionando 15-75°C

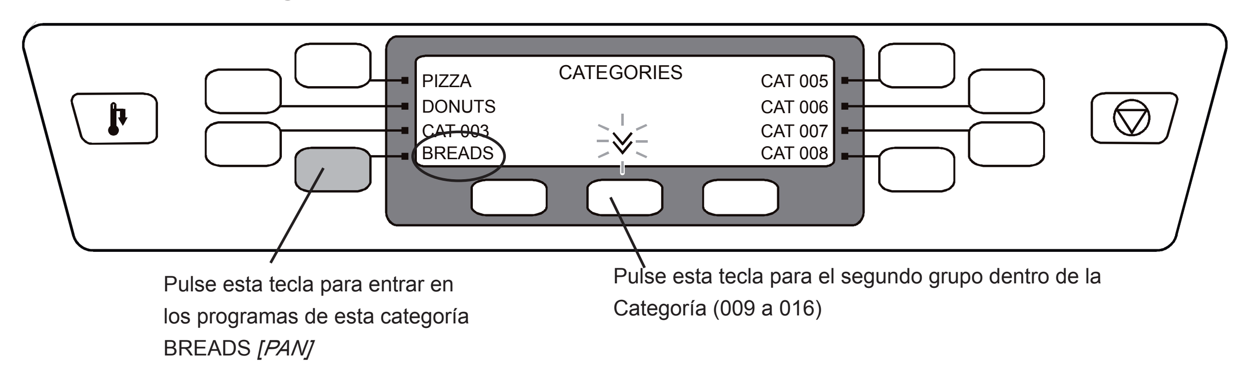
Pulse **Save** [Guardar] para guardar los cambios y salir

Atención:
Los ajustes de fábrica del MODO Horno son MODO PROGRAMA OFF [APAGADO] y MODO MANUAL OFF [APAGADO].
El MODO PROGRAMA ON [ENCENDIDO] permite modificar los ajustes del horno y sólo debe utilizarse para establecer o editar programas; o para guardar programas en un MenuKey.

EJECUTAR UN PROGRAMA

Existen hasta 256 Programas de Cocción pregrabados divididos en 16 Cateogrías. Cada Categoría puede contener hasta 16 programas, éstos se pueden cargar en la memoria del horno a través de un MenuKey o introduciéndolos desde el panel de control.

Seleccionar una Categoría *e.j. Breads [PAN]*



Pulse esta tecla para entrar en los programas de esta categoría BREADS *[PAN]*

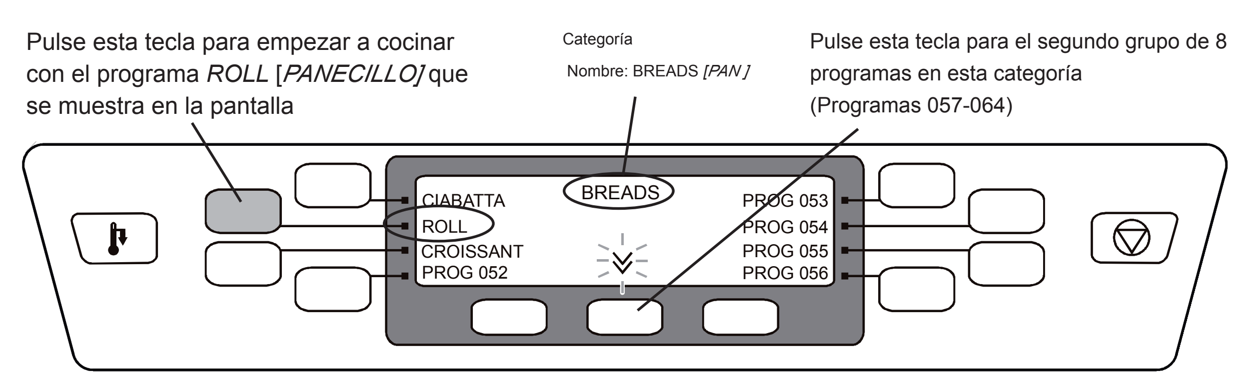
Pulse esta tecla para el segundo grupo dentro de la Categoría (009 a 016)

Para empezar a cocinar seleccione un Nombre de Programa *e.j. ROLL [PANECILLO]*

Pulse esta tecla para empezar a cocinar con el programa *ROLL* [*PANECILLO]* que se muestra en la pantalla

Categoría Nombre: BREADS *[PAN]*

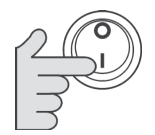
Pulse esta tecla para el segundo grupo de 8 programas en esta categoría (Programas 057-064)



Utilizar un programa de cocción

1 Encienda el horno

El horno se calentará a la temperatura prefijada, dicho proceso tardará aproximadamente 20 minutos.
La pantalla mostrará la temperatura actual en la cavidad del horno.
La pantalla mostrará el menú de CATEGORIES [CATEGORÍAS] cuando haya alcanzado a la temperatura de cocción.



2 Coloque los alimentos en la cavidad del horno y cierre la puerta; siempre tomando todas las precauciones necesarias para no quemarse.

Intente que la puerta esté abierta el mínimo tiempo posible.



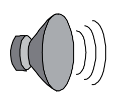
Peligro
Superficie caliente

3 Pulse la tecla de programa que desee activar para empezar la cocción, aparecerán en la pantalla el nombre de la categoría y del programa, y el tiempo de cocción restante.

ejemplo: Categoría PAN, Programa PANECILLO

PAN
01:35
PANECILLO

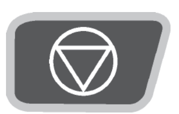
Cuando el tiempo llegue a “00:00” en la pantalla aparecerá que la cocción ha finalizado y se oirá una señal sonora.



Retire los alimentos del horno y cierre la puerta.

Atención:
La pantalla sólo mostrará los programas que utilicen la misma temperatura de PREHEAT [PRECALENTADO] programada en el Perfil del Horno
(Consultar UTILIZAR EL HORNO POR PRIMERA VEZ)

Los programas se pueden detener o cancelar en cualquier momento al pulsar la tecla CANCELAR.



Atención:
Cuando se interrumpe o detiene el ciclo, el horno permanecerá con la temperatura de PRECALENTADO, por lo que continuará la cocción de los alimentos.

INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO: MODO MANUAL

Se puede utilizar el horno en modo manual o programado. Para poder utilizar los controles manuales, el MODO MANUAL debe estar Encendido en el perfil del horno. Consulte AJUSTAR EL PERFIL DEL HORNO punto 3 de la página 35 para activar esta función.

AVISO:
NO UTILICE ENERGÍA DE MICROONDAS CON EL HORNO VACÍO
NO UTILICE EL HORNO SIN QUE LOS FILTROS DE AIRE LÍMPIOS ESTÉN COLOCADOS EN SU SITIO
Para familiarizarse con los controles coloque un recipiente resistente al calor con un litro y medio de agua en el horno.

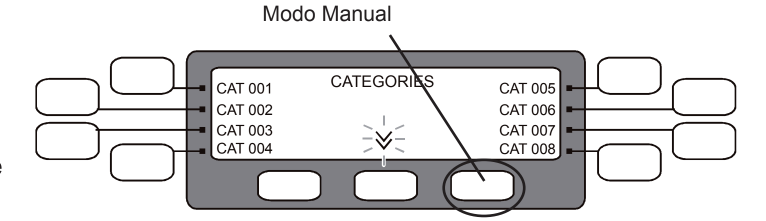
Utilizar el Manual Mode [Modo Manual]

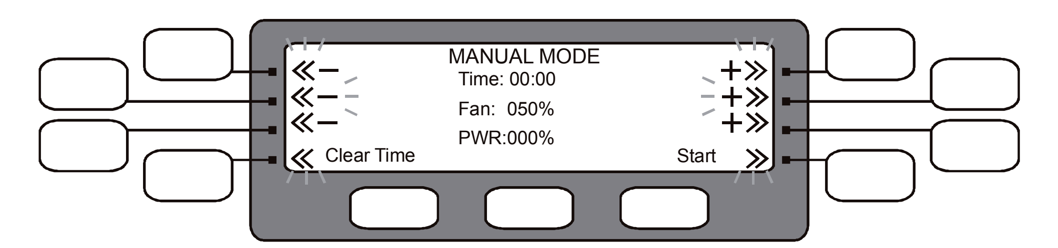
1 Encienda el horno

El horno se calentará a la temperatura de PREHEAT [PRECALENTADO], dicho proceso tardará aproximadamente 20 minutos.
La pantalla mostrará la temperatura actual de la cavidad del horno.
La pantalla mostrará el menú de CATEGORIES [CATEGORÍAS] cuando haya alcanzado la temperatura de PRECALENTADO para la cocción.

Atención:
Cuando se interrumpe o detiene el ciclo, el horno permanecerá con la temperatura de PRECALENTADO, por lo que continuará la cocción de los alimentos.

2 Para entrar en el MANUAL MODE [MODO MANUAL] pulse la Tecla de Función en la parte inferior derecha debajo de la pantalla. (Si no aparece este menú, significa que el MODO MANUAL está OFF [apagado] y debe ON [encenderse]; consulte la Página 35 PROGRAMAR EL PERFIL DEL HORNO)





Time Introduzca el Tiempo de cocción hasta 10 minutos, para ello pulse las teclas +/-:

e.j. Para 2 minutos 35 segundos introduzca 02:35

Pulse y mantenga pulsada las teclas +/- aumentará/disminuirá el tiempo rápidamente.

Fan Para cambiar la velocidad del VENTILADOR — Aumentar o disminuir la velocidad del ventilador (en intervalos de 5%) utilice las teclas -/+

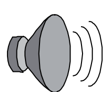
PWR Para cambiar la Potencia de Microondas — Aumentar o disminuir la potencia del Microondas (en intervalos de 10%) utilice las teclas -/+

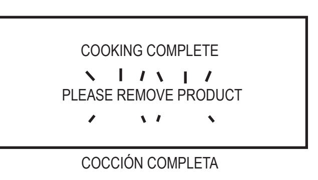
3 Coloque los alimentos en la cavidad del horno y cierre la puerta; siempre tomando todas las precauciones necesarias para no quemarse.
Pulse la tecla **START** [INICIO] para empezar la cocción.
Intente que la puerta esté abierta el mínimo tiempo posible.

Peligro
Superficie Caliente

El tiempo de cocción restante aparece en la pantalla.

Cuando el tiempo llegue a “00:00” en la pantalla aparecerá que la cocción ha finalizado la cocción y se oirá una señal sonora.





COCCIÓN COMPLETA
RETIRE EL PRODUCTO

Retire los alimentos del horno y cierre la puerta.

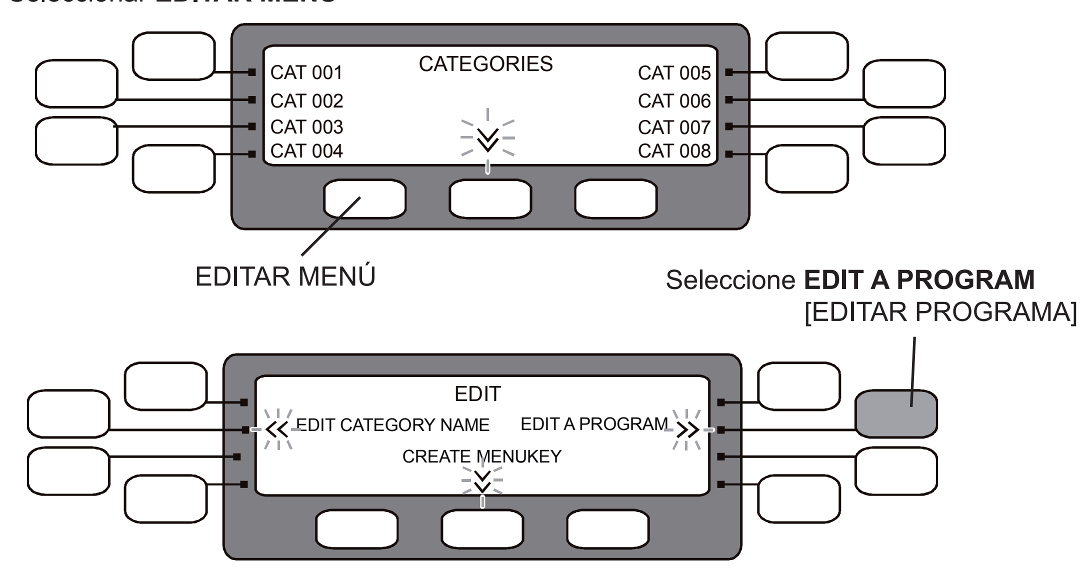
PROGRAMAR LAS TECLAS DE NÚMERO 1

La preprogramación le permitirá guardar procesos de cocción repetitivos para facilitar el uso.
Cada programa puede comprender hasta 6 etapas, y cada uno permite el control independiente del tiempo de la Etapa, la potencia de Microondas y la velocidad del Ventilador. No obstante, los programas deben ser utilizados con cuidado ya que si varía el peso o la densidad de los alimentos puede que no se consiga la cocción adecuada. Por tanto, es imprescindible comprobar toda la comida preparada que se vaya a servir para asegurarse de que se ha conseguido la temperatura exacta.
Los programas pueden guardarse en un MenuKey consulte la Página 41.

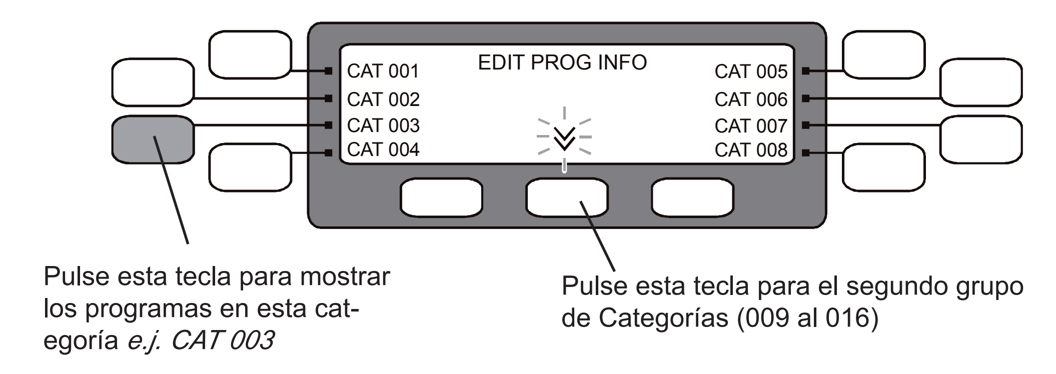
> Puede que necesite realizar varias pruebas para determinar el programa correcto para un producto en concreto.

Guardar un programa

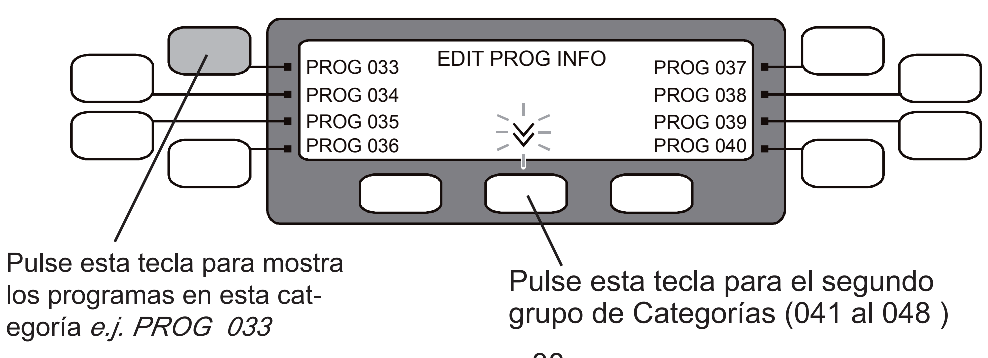
Seleccionar **EDITAR MENÚ**



Seleccione CATEGORY [la CATEGORÍA] para el programa

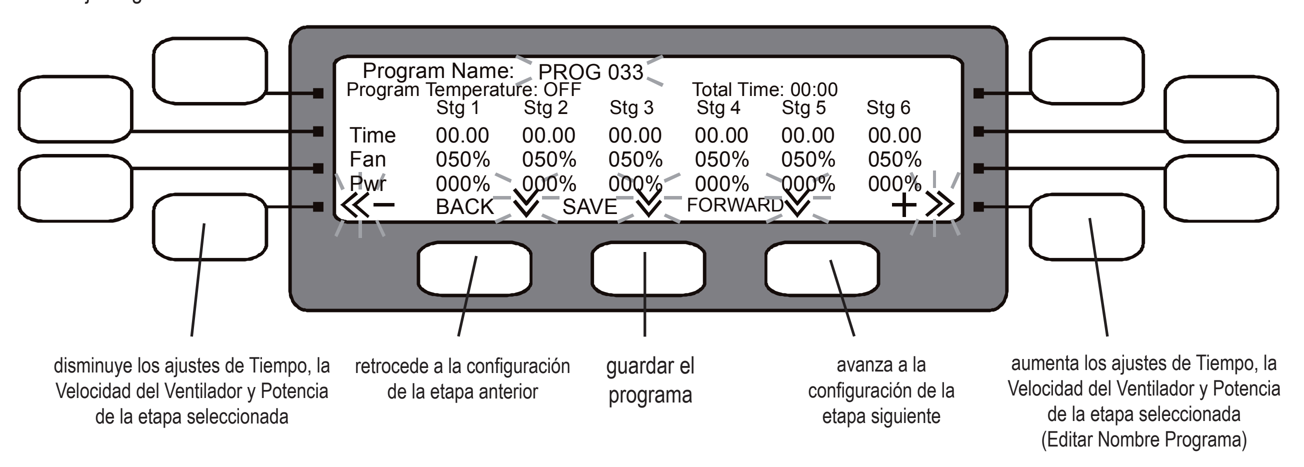


Seleccione el PROGRAMA que quiera añadir o editar



PROGRAMAR LAS TECLAS DE NÚMERO 2

Modifique o añada ajustes individuales para etapas de programa
Cada programa puede tener hasta 6 etapas de cocción individuales, cada una con su propio tiempo de cocción, velocidad del ventilador y potencia de Microondas.



PROGRAM NAME [NOMBRE PROGRAMA]
Para modificar el nombre del Programa utilice las teclas de función BACK [ATRÁS] y FORWARD [ADELANTE] para seleccionar el Nombre de Programa (el nombre parpadeará cuando se seleccione) y pulse la tecla de Función + para ir al menú Nombre, consulte Editar un Nombre Página 40

PARA EDITAR UNA ETAPA DE PROGRAMA
Utilice tecla de función de la parte inferior derecha para acceder a la Etapa 1 del programa (Et 1) la configuración de Tiempo parpadeará.

Time- Configurar el Tiempo:
Utilice las teclas +/- para introducir el tiempo de cocción en intérvalos de 1 segundo.
Pulse y mantenga pulsada la tecla +/- para aumentar/disminuir el tiempo rápidamente.

Fan- Velocidad del ventilador:
Utilice la tecla de función FORWARD [ADELANTE] en la parte inferior derecha para acceder a la Etapa 1 Velocidad del Ventilador.
La velocidad del Ventilador puede aumentar y disminuir en intervalos de 5% (10% al 100%) con las teclas +/-

PWR- Potencia microondas:
Utilice la tecla de función en la parte inferior derecha para acceder a la Etapa 1 Potencia Microondas
La potencia microondas puede aumentar o disminuir en intervalos de 10%. (0% a 100%) con las teclas +/-
La configuración de fábrica es 50% de la potencia microondas

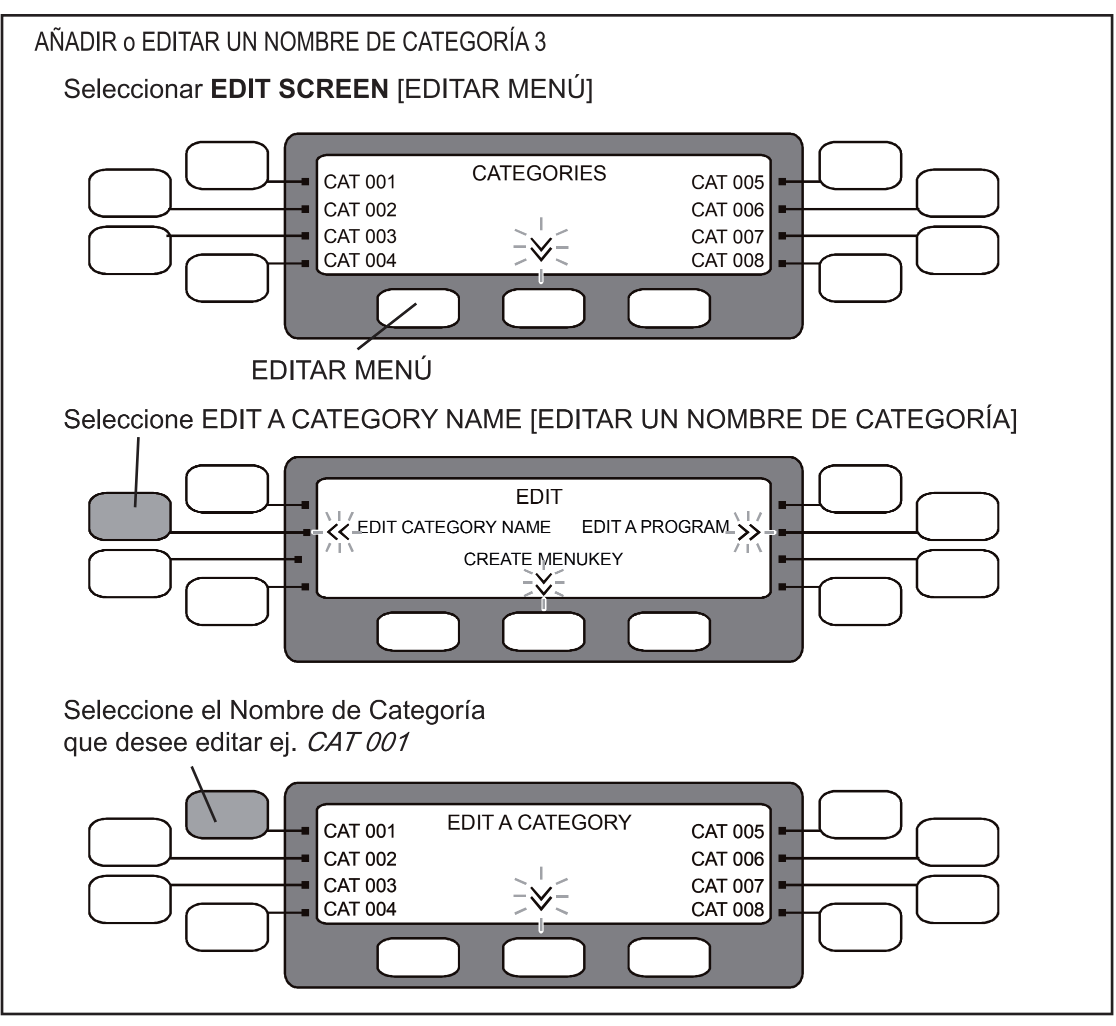
Para acceder a la Etapa 2 (Stg 2) del programa utilice la tecla de la parte inferior derecha FORWARD [ADELANTE]. Repita el proceso de la Etapa 1 para cada etapa de programa que necesite. Para retroceder utilice la Tecla de función BACK [ATRÁS].

Cuando haya completado el programa pulse SAVE [GUARDAR] para guardar el programa y volver al menú de CATEGORIES [CATEGORÍAS] horno listo para cocción.

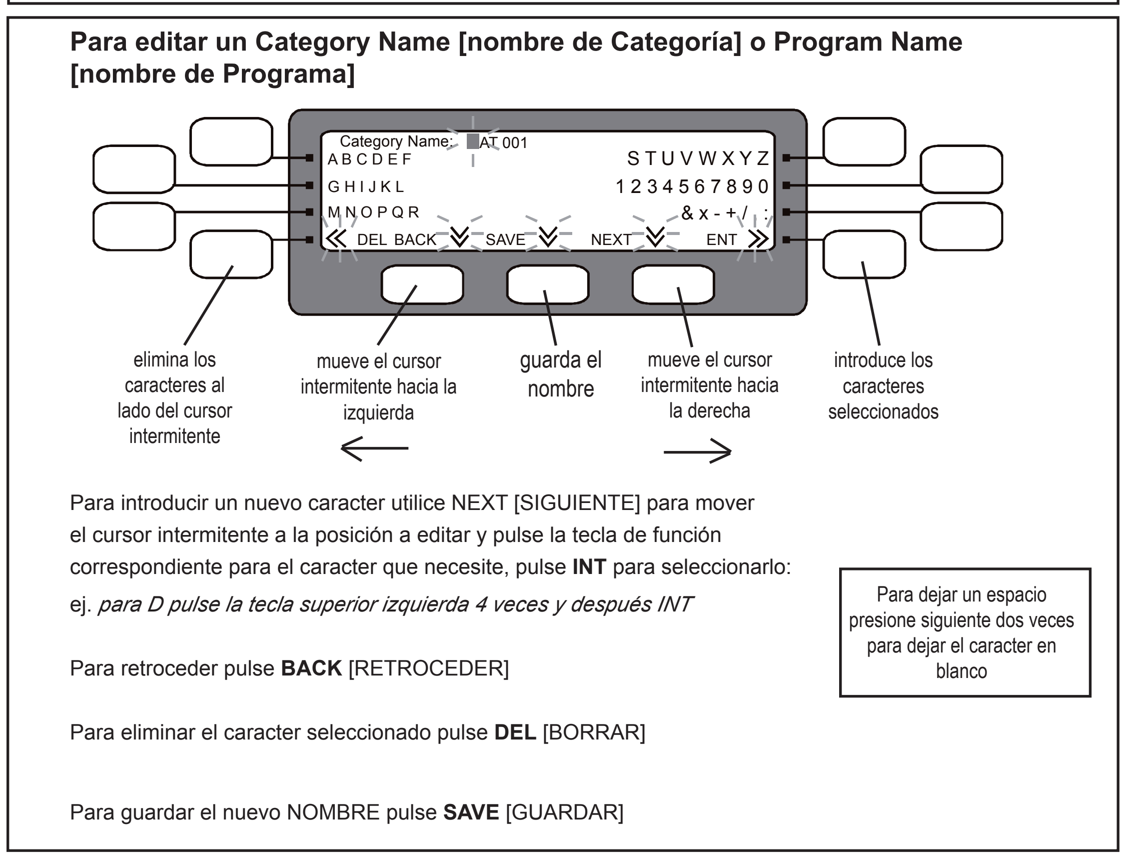
PROGRAMAR LAS TECLAS DE NÚMERO 3

AÑADIR o EDITAR UN NOMBRE DE CATEGORÍA 3

Seleccionar **EDIT SCREEN** [EDITAR MENÚ]



Para editar un Category Name [nombre de Categoría] o Program Name [nombre de Programa]



Para introducir un nuevo caracter utilice NEXT [SIGUIENTE] para mover el cursor intermitente a la posición a editar y pulse la tecla de función correspondiente para el caracter que necesite, pulse **INT** para seleccionarlo: ej. *para D pulse la tecla superior izquierda 4 veces y después INT*

Para dejar un espacio presione siguiente dos veces para dejar el caracter en blanco

Para retroceder pulse **BACK** [RETROCEDER]

Para eliminar el caracter seleccionado pulse **DEL** [BORRAR]

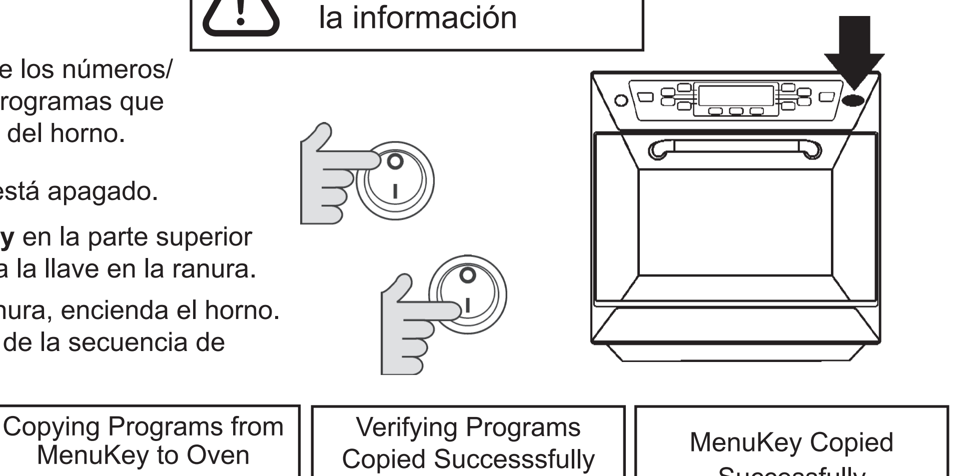
Para guardar el nuevo NOMBRE pulse **SAVE** [GUARDAR]

MenuKey : CAMBIAR LOS PROGRAMAS DEL MENÚ DEL HORNO

El Sistema MenuKey cambia automáticamente todos los programas de cocción en el horno a través de una llave electrónica preprogramada.

Para cambiar los menús del horno:

AVISO
La descarga desde un MenuKey eliminará los programas existentes



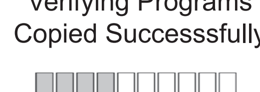
Compruebe que la llave tiene los números/ códigos correctos para los programas que quiere cargar en la memoria del horno.

1 Asegúrese de que el horno está apagado.

2 Levante la tapa del **MenuKey** en la parte superior frontal del horno e introduzca la llave en la ranura.

3 Con la llave todavía en la ranura, encienda el horno. El horno se moverá a través de la secuencia de descarga y mostrará:

MenuKey Detected Please Wait	Copying Programs from MenuKey to Oven	Verifying Programs Copied Successsfully	MenuKey Copied Successfully
MenuKey Detectado/ Espere	Copiando Programas del MenuKey al Horno	Verificar Programas Copiados Correctamente	MenuKey Copiado/ con éxito

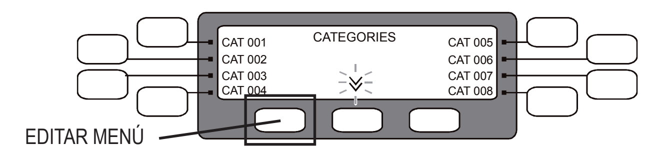


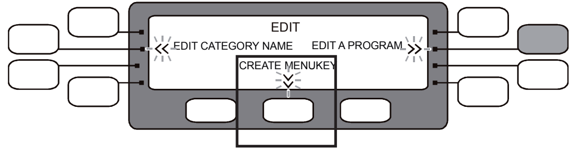
La pantalla mostrará durante un tiempo breve: Núm Modelo Horno, Núm de serie de Software y MenuKey.
El horno comenzará a calentarse hasta la temperatura de PREHEAT [PRECALENTADO] listo para cocción.

4 Extraiga el MenuKey y guárdelo en un lugar seguro

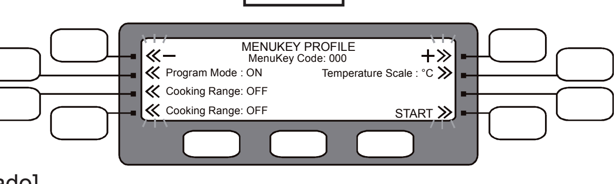
Guardar Programas en un MenuKey

En el menú **CATEGORIE**S [CATEGORÍAS] seleccione **EDIT SCREEN** [EDITAR MENÚ] (Tecla de nombre no aparece directamente), luego seleccione **CREATE MENUKEY** [CREAR MENUKEY]





1 Introduzca un número para el Código MenuKey para identificar el nuevo MenuKey, utilice las teclas de función +/- .
Para una explicación sobre las siguientes características consulte Configurar el Perfil del Horno Página 35



2 Ajuste el Modo Programa en **ON** [Encendido] o **OFF** [Apagado]
3 Ajuste el Modo Manual en **ON** [Encendido] o **OFF** [Apagado]:
4 Introduzca la configuración de la Banda más baja de temperatura en 45-135°F (15-75°C)
5 Ajuste la Escala de Temperatura del horno en **°C/ °F**

AVISO
Se eliminarán los programas que ya se encuentran en la llave

Introduzca un MenuKey y pulse INICIAR para copiar los programas. La pantalla mostrará:

Copying Programs from Oven to MenuKey	Verifying Programs Copied Correctly	MenuKey Copied Successfully
Copiando Programas del horno al MenuKey	Verificando Programas Copiado Correctamente	MenuKey Copiado/ con éxito

La pantalla volverá al menú de CATEGORIES [CATEGORÍAS] y el horno se calentará hasta llegar a la temperatura de PRECALENTADO listo para cocinar.

LIMPIEZA: 1

Para que el horno funcione a pleno rendimiento deben mantenerse limpias la cavidad, la puerta, los filtros de aire y los filtros de grasa.

Una rutina de limpieza diaria le asegurará que cumple las normas de higiene necesarias para mantener y prolongar la eficiencia de su horno.

Siga las INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD al principio de este manual.



AVISO: NO utilice productos cáusticos en el horno ya que podrían causar daños irreparables en los catalizadores

- **Desconecte SIEMPRE el horno del suministro eléctrico antes de limpiarlo**
- **Complete el proceso de ENFRIADO y permita que el horno y los accesorios se enfríen antes de empezar a limpiar.**
- **Es imprescindible que limpie cualquier derrame con papel de cocina.**
- **No utilice NUNCA estropajos, cuchillos o productos abrasivos.**



Peligro
Superficie Caliente

Los fallos que aparezcan por negligencia o maluso, incluído utilizar el horno sin los filtros de aire limpios en su sitio, no quedarán cubiertos por la garantía. Los servicios de mantenimiento por dichos fallos correrán a cargo del cliente.

Al igual que con otros dispositivos eléctricos, es conveniente revisar revisar las conexiones eléctricas de forma periódica.



NO utilice el horno sin los filtros de aire limpios y el filtro de grasa de la cavidad en su sitio correspondiente

COMIENZO: PROCEDIMIENTO DE RECUBRIMIENTO DEL HORNO (horno frío, limpio)

1.
Con el horno limpio y frío, rocíe Merrychef Oven Protector [Protector para hornos] en una esponja



2.
Extienda el protector para hornos ligeramente por todas las superficies internas del horno



3.
Extienda el protector para hornos ligeramente por la superficie interna de la puerta



4.
Encienda el horno, cuando llegue a la temperatura de funcionamiento el protector para hornos tardará 30 minutos en secarse.

Atención: el protector para hornos se vuelve de color marrón cuando se seca

LIMPIEZA: 2

PROCESO DE ENFRIADO: (30 minutos approx.)

Equipo:– Bandeja para enfriar con hielo.

Peligro
Superficie caliente

1.
Con el horno caliente, pulse la tecla COOL DOWN [ENFRIADO] en el panel de control para desactivar el calor y comenzar el ciclo de enfriado.

MODO ENFRIADO
COLOQUE CARGA EN
CAVIDAD Y PULSE INICIAR
iniciar >>

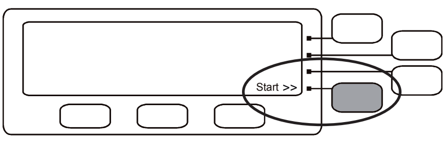
2.
Tome todas las precauciones necesarias y coloque un recipiente adecuado repleto de hielo en la cavidad.

COOL DOWN MODE
PLACE LOAD IN CAVITY
AND PRESS START
start >>



3.
Cierre la puerta y presione la tecla de función Start [Iniciar] para comenzar el ciclo de enfriado.

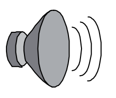




4.
El horno enfriará la cavidad. Este proceso durará unos 30 minutos aproximadamente.

MODO ENFRIADO
HORNO CALIENTE
ESPERE

5.
Espere hasta que aparezca el mensaje que se muestra abajo.

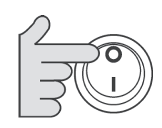


Turn oven off
and ensure
Air Filters are clean

Apague horno y
asegúrese
Filtros de aire están
limpios

6.
Apague el horno.

El horno está listo para limpiarlo.
Consulte:
INSTRUCCIONES DE LIMPIEZA.



LIMPIEZA: 3

- **Desconecte SIEMPRE el horno del suministro eléctrico y deje que se enfríe antes de limpiarlo**
- **PRECAUCIÓN: Deje que el horno y los accesorios se enfríen antes de comenzar la limpieza**



AVISO: NO utilice productos cáusticos en el horno ya que podrían causar daños irreparables en los catalizadores

Equipo: Merrychef Oven Cleaner [detergente para hornos], Merrychef Oven Protector [protector para hornos], guantes resistentes al calor, guantes protectores de hule, estropajo de nylon no abrasivo, papel de cocina, paños, protector para los ojos y máscarilla (opcional)

HORNO FRÍO: INSTRUCCIONES DE LIMPIEZA (a partir del proceso de enfriado)

PRECAUCIÓN: Utilice guantes protectores de hule mientras limpia el horno

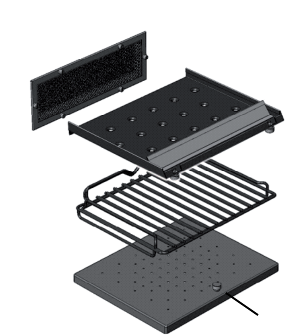
Piezas del horno, filtros y Cavidad

Lave todas las piezas con agua templada con jabón. Para aclarar utilice un paño limpio y abundante agua tibia y limpia. Seque con un paño limpio.

Extraiga los filtros de aire de ambos lados

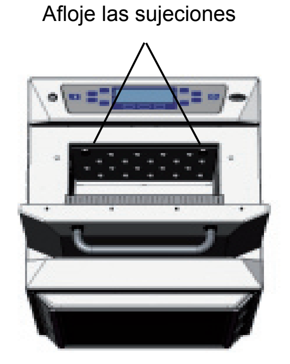


Extraiga la rejilla y levante la chapa de choque inferior

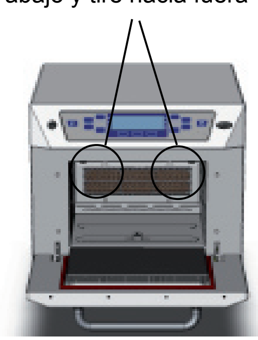


Extraiga la chapa de choque superior

Afloje las sujeciones



Para extraer los filtros de grasa empuje hacia abajo y tire hacia fuera



Si los sellos están dañados, un Técnico autorizado deberá repararlos.

NO rocíe directamente la apertura del ventilador de la parte posterior del horno

1.
Lleve guantes protectores de hule y gafas de protección. Rocíe con precaución el Merrychef Oven Cleaner en las superficies internas del horno excepto en los sellos.
NO rocíe directamente la apertura del ventilador en la parte trasera del horno.

2.
Deje las zonas difíciles en remojo durante 10 minutos. Mantenga la puerta del horno abierta mientras limpia.
Utilice un estropajo/esponja de nylon no abrasivo para limpiar todas las superficies internas y el interior de la puerta.

3.
Aclare con un paño limpio y abundante agua tibia la parte superior, posterior, y los laterales de horno.
Para secar utilice un paño seco o papel de cocina.
Limpie el exterior con un paño húmedo.

4.
Vuelva a colocar las piezas limpias

Filtros de grasa*
Chapa superior*
Chapa inferior*
Filtros de aire x2



NO UTILICE HERRAMIENTAS











NO utilice el horno sin los filtros de aire y el filtro de grasa de la cavidad limpios y en su lugar correspondiente



*Cuando vuelva a colocar las chapas de choque y el filtro de grasa de la cavidad haga presión con los dedos para apretar las sujeciones
NO UTILICE HERRAMIENTAS

ESPECIFICACIONES TECNICAS

Merrychef 402s	Altura (pulg.)	Ancho (pulg.)	Profund. (pulg.)	Peso (lb.)	Microondas Potencia de Salida (vatios)	Convección Potencia de Salida (vatios)
Dimensiones Externas	23.0	23.0	27.5	187	1500	3250

Suministro de Energía (Vea la Etiqueta de Consumo de Energía del Producto)

Modelo n.°	Servicio Requerido	
402S208_	2P & G	208V ca 60Hz 30A
402S240_		240V ca 60Hz 30A

Este dispositivo se conforma con la parte 18 de las reglas de la FCC.

Agente de Servicio Autorizado

GARANTIE LIMITÉE APPLICABLE AUX PRODUITS COMMERCIAUX

GARANTIE LIMITÉE
Merrychef USA, (« Merrychef ») garantit que ce produit est libre de tous vices de matériaux et de main-d'œuvre pendant une période d'un (1) an débutant à la date de l'installation du produit ou pendant une période de dix-huit (18) mois débutant à la date d'expédition de nos installations, soit le premier qui s'applique.

Pendant la période de garantie, Merrychef, à sa discrétion, réparera ou remplacera les pièces que Merrychef aura reconnues comme défectueuses en matériaux ou en main-d'œuvre et, en ce qui a trait à la provision des services, effectuera de nouveau toute partie déficiente de tels services. Ce qui précède est l'obligation exclusive de Merrychef sous cette garantie limitée reliée à l'équipement, aux produits et aux services. En ce qui a trait à l'équipement, aux matériaux, aux pièces et accessoires fabriqués par d'autres fournisseurs, l'obligation exclusive de Merrychef sera de faire les efforts raisonnables pour obtenir les pleins bénéfices des garanties des fabricants. Merrychef n'assumera aucune responsabilité, résultant de contrat, préjudice, négligence ou autre, reliée aux produits non fabriqués par Merrychef.

À QUI S'ADRESSE CETTE GARANTIE?
Cette garantie limitée est offerte uniquement à l'acheteur initial du produit et n'est pas transférable.

EXCLUSIONS DE LA COUVERTURE DE LA GARANTIE

- La réparation et le remplacement des pièces requises résultant d'usage abusif, de soins ou d'entreposage inadéquats, de négligence, de modifications, d'accidents, d'utilisation de fournitures incompatibles ou du manque de l'entretien spécifié, seront exclus.
- Les articles d'entretien courants, incluant sans s'y limiter, les ampoules, les fusibles, les joints, les joints de porte, les joints toriques, les filtres à air, les finis internes et externes, la lubrification, le détartrage, les verres cassés, etc.
- Les pannes résultant de tensions électriques irrégulières.
- Les réparations incorrectes ou non autorisées.
- Les changements apportés aux réglages et à l'étalonnage après quatre-vingt-dix (90) jours de la date d'installation de l'équipement.
- Cette garantie limitée ne s'appliquera pas à toutes pièces pouvant être endommagées mais hors du contrôle de Merrychef ou à l'équipement qui a subit des modifications, une utilisation abusive ou une installation incorrecte, des accidents, des dommages au cours de l'expédition, des incendies, des inondations, des fluctuations de tension et autres dangers ou des cas de force majeure hors du contrôle de Merrychef.
- Cette garantie limitée ne s'applique pas et ne couvre pas tous produits ou équipement fabriqués ou vendus par Merrychef lorsque de tels produits ou équipement commerciaux sont installés ou utilisés dans des applications résidentielles ou non commerciales. Les installations non conformes aux codes applicables de la construction et des incendies rendront cette garantie limitée et toute responsabilité ou obligations associées nulles et non avenues. Ceci inclus tout dommage, coûts ou recours légaux résultant de l'installation de tout équipement de cuisson commerciale Merrychef dans des applications ou des installations non commerciales où l'équipement est utilisé dans des applications autres que celles approuvées par Merrychef.

- **Cette garantie sera annulée si un produit est nettoyé au moyen d'un agent de nettoyage non approuvé par Merrychef.**

LIMITATIONS DE LA RESPONSABILITÉ
Les paragraphes précédents établissent les remèdes exclusifs à toutes réclamations résultant de pannes ou de défectuosités des produits ou des services vendus et couverts sous cette garantie, que les pannes ou les défectuosités surviennent avant ou durant la période de garantie et si une réclamation, présentée de quelque manière que ce soit, est basée sur un contrat, indemnité, garantie, préjudice (incluant la négligence), responsabilité absolue, implicite dans la loi, droit coutumier ou autre et, Merrychef, ses employés et agents ne seront pas tenus responsables des réclamations pour les blessures personnelles ou les dommages ou pertes indirects causés par quoi que ce soit. À la fin de la période de garantie, toutes ces responsabilités prendront fin. LES GARANTIES QUI PRÉCÈDENT SONT EXCLUSIVES ET REMPLACENT TOUTES AUTRES GARANTIES, ÉCRITES, ORALES, IMPLICITES OU STATUTAIRES. AUCUNE GARANTIE IMPLICITE DE VALEUR MARCHANDE OU D'APTITUDE À UN USAGE PARTICULIER S'APPLIQUERONT. MERRYCHEF NE GARANTIT AUCUNS PRODUITS OU SERVICES OFFERTS PAR LES AUTRES FABRICANTS.

REMÈDES
La responsabilité de Merrychef pour tout manquement aux obligations de la présente garantie se limite : (i) à la réparation ou au remplacement de l'équipement sur lequel la responsabilité porte ou à la performance des services; ou (ii) à la discrétion de Merrychef, le remboursement du montant payé pour l'acquisition de l'équipement ou des services en question. Toute violation de Merrychef reliée à tout article, équipement ou service sera considérée comme une violation reliée exclusivement à cet article, équipement ou service.

PROCÉDURE DE RÉCLAMATION DE GARANTIE
Le client aura la responsabilité :
D'aviser immédiatement le fournisseur ou l'agent de service autorisé de Merrychef du numéro de série de l'équipement et de la nature du problème.
De vérifier que le problème est bien de la responsabilité de Merrychef. Une installation incorrecte ou un usage abusif de l'équipement ne sont pas couverts par cette garantie limitée.
De coopérer avec l'agence de service pour que les services de garantie soient exécutés durant les heures normales de travail.

LOIS APPLICABLES
Pour l'équipement, les produits et les services vendus aux États-Unis, cette garantie limitée sera régie par les lois de l'État du Delaware des États-Unis, excluant les conflits des principes de loi. L'application à cette garantie limitée de la convention des Nations unies sur les ventes internationales est, par la présente, est totalement exclue.

Merrychef USA
1111 North Hadley Road
Fort Wayne, Indiana 46804
USA

112305

PRÉCAUTIONS À PRENDRE POUR ÉVITER L'EXPOSITION POSSIBLE À L'ÉNERGIE À MICRO-ONDES EXCESSIVE

a) Ne pas tenter de faire fonctionner ce four avec la porte ouverte, car le fonctionnement pendant que la porte est ouverte peut résulter en une exposition nuisible à l'énergie à micro-ondes. Il est important de ne pas défaire ni jouer avec les dispositifs de sécurité.
b) Ne placer aucun objet entre le devant du four et la porte ni laisser la saleté ou les résidus de nettoyage s'accumuler sur les surfaces d'étanchéité.
c) Ne pas faire fonctionner le four s'il est endommagé. Il est particulièrement important que la porte du four se ferme adéquatement et qu'il n'y ait aucun dommage (1) à la porte (pliée) (2) aux charnières et aux loquets (brisés ou lâches) (3) joints et surfaces d'étanchéité de la porte.
d) Le four ne devrait être ajusté ou réparé par personne d'autre qu'un membre du personnel dûment qualifié.

CONTENU

Merrychef USA
1111 North Hadley RD
Fort Wayne
IN 46804

Phone: 877/404 - 6872
Fax: 800/285 - 9511
e-mail: info@merrychefusa.com

es utilisateurs sont avisés que l'entretien et les réparations doivent être effectués par un agent d'entretien Merrychef autorisé, avec des pièces de remplacement Merrychef authentiques. Merrychef n'aura aucune obligation envers tout produit qui aura été inadéquatement installé, ajusté, et dont le fonctionnement et l'entretien n'ont pas été effectués conformément aux codes nationaux et locaux ainsi qu'aux directives d'installation fournies avec le produit, ou tout produit dont le numéro de série est défiguré, oblitéré ou retiré, ou qui a été modifié ou réparé avec des pièces non autorisées ou par des agents d'entretien non autorisés. Pour obtenir une liste des agents d'entretien autorisés, veuillez vous référer à la dernière page du présent livret. Les renseignements inclus dans le présent livret (y compris les spécifications de pièce et de conception) peuvent être périmés et changer sans préavis.

VEUILLEZ LIRE AVEC ATTENTION LES DIRECTIVES DE SÉCURITÉ CI-DESSOUS

DIRECTIVES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Lors de l'utilisation d'appareils électriques, des précautions de sécurité de base devraient être respectées, y compris ce qui suit :
AVERTISSEMENT Afin de réduire les risques de brûlures, de choc électrique, de blessures corporelles ou d'exposition à une énergie à micro-ondes excessive :
1. Lire toutes les directives avant d'utiliser l'appareil.
2. Veuillez lire et suivre les « PRÉCAUTIONS À PRENDRE POUR ÉVITER L'EXPOSITION POSSIBLE À L'ÉNERGIE À MICRO-ONDES EXCESSIVE » spécifiques FIGURANT À LA PAGE 47.
3. Cet appareil doit être mis à la terre. Ne brancher qu'à une prise correctement mise à la terre.
Voir les « DIRECTIVES DE MISE À LA TERRE » figurant à la page 49
4. N'installer cet appareil que conformément aux directives d'installation fournies
5. Certains produits, tels que les œufs entiers et les contenants scellés – comme par exemple les pots fermés – peuvent exploser et ne devraient pas être traités dans ce four.
6. N'utiliser cet appareil que pour son utilisation prévue tel que décrit dans le présent manuel. Ne pas utiliser de produits ou vapeurs chimiques corrosives dans cet appareil. Ce type de four est conçu spécifiquement pour chauffer, cuire ou sécher de la nourriture. Il n'est pas conçu pour utilisation industrielle ou de laboratoire.
7. Cet appareil ne devrait jamais être utilisé par des enfants.
8. Ne pas faire fonctionner cet appareil s'il comporte un fil ou une prise endommagés, s'il ne fonctionne pas correctement ou s'il a été endommagé ou échappé.
9. Cet appareil ne devrait être réparé ou entretenu que par du personnel d'entretien qualifié. Communiquer avec l'entreprise d'entretien autorisée la plus proche pour un examen, une réparation ou un ajustement.
10. Ne pas couvrir ni bloquer les ouvertures de cet appareil, y compris les évents/filtres à air et sortie de vapeur.
11. Ne pas entreposer cet appareil à l'extérieur. Ne pas utiliser ce produit près de l'eau —– par exemple, près d'un évier de cuisine, dans un sous-sol humide ou près d'une piscine ou autre.
12. Ne pas immerger le fil ou la prise dans l'eau.
13. Tenir le fil loin des surfaces chauffées.
14. Ne pas laisser le fil pendre du comptoir ou de la table.
15. Soit :
   i) lors du nettoyage des surfaces de la porte et du four qui se touchent lorsque la porte se ferme, utiliser seulement un savon non abrasif, ou un détergent qui s'applique au moyen d'une éponge ou d'un linge doux.
   ii) si des directives de nettoyage sont fournies, se conformer aux directives de nettoyage de la surface de la porte.
16. Afin de réduire les risques de feu dans la cavité :
   i) ne pas trop cuire la nourriture. Bien surveiller l'appareil si du papier, du plastique ou tout autre combustible est placé dans le four pour faciliter la cuisson.
   ii) retirer les attaches en fil de métal des sacs de papier ou de plastique avant de placer ceux-ci dans le four.
   iii) si les matériaux placés dans le four prennent feu, garder la porte fermée, éteindre le four et débrancher le fil d'alimentation ou fermer l'alimentation directement au panneau à disjoncteurs.
   iv) Ne pas utiliser la cavité pour entreposage. Ne pas laisser de produits de papier, d'ustensiles de cuisson ou de nourriture dans la cavité lorsque l'appareil n'est pas utilisé.
17 Les liquides comme l'eau, le café ou le thé peuvent être surchauffés au-delà du point d'ébullition sans qu'aucun bouillon ne soit visible. Le bouillonnement et l'ébullition ne sont pas toujours apparents lorsque le contenant est retiré du four micro-ondes. CECI PEUT AVOIR COMME RÉSULTAT QUE DES LIQUIDES TRÈS CHAUDS DÉBORDENT SOUDAINEMENT EN BOUILLANT LORSQUE LE CONTENANT EST DÉPLACÉ OU QU'UN USTENSILE Y EST INTRODUIT.
18. NE PAS utiliser les micro-ondes seulement ou une fonction combinée sans nourriture ou liquide à l'intérieur du four, car cela pourrait provoquer une surchauffe et causer des dommages.
19. NE JAMAIS retirer l'extérieur du four.
20. NE JAMAIS retirer des pièces internes fixes du four.
21. NE JAMAIS altérer le panneau de commande, les joints d'étanchéité de la porte ou toute autre pièce du four.
22. NE PAS obstruer les évents/filtres à air et sortie de vapeur.
23. NE JAMAIS suspendre de linge à essuyer la vaisselle ou de serviettes de toute partie du four.
24. Si les joints d'étanchéité de la porte sont endommagés, le four doit être réparé par un agent d'entretien autorisé.
25. Si le fil d'alimentation est endommagé de quelque manière que ce soit, il DOIT être remplacé par un agent d'entretien autorisé.
26. Lors de la manipulation de contenants, nourriture ou liquide chauds, il faut faire preuve de prudence pour éviter les échaudures et brûlures.
27. Lors du chauffage de liquides au moyen des micro-ondes seulement ou d'une fonction combinée, le contenu devrait être remué avant d'être chauffé pour éviter l'ébullition éruptive.
28. Les bouteilles ou pots de nourriture pour bébés devraient être ouverts lorsqu'ils sont chauffés et leur contenu remué ou agité et la température vérifiée avant la consommation pour éviter les brûlures.
29. Ne jamais utiliser le four pour chauffer de l'alcool, comme par exemple du brandy, du rhum, etc. Également, la nourriture contenant de l'alcool peut prendre feu plus facilement si elle est trop chauffée.
30. Ne jamais tenter de faire de la friture dans le four.

CONSERVER CES DIRECTIVES

INSTALLATION ÉLECTRIQUE

Pour tous appareils avec fil d’alimentation :

DIRECTIVES DE MISE À LA TERRE

Cet appareil doit être mis à la terre. En cas de court-circuit électrique, la mise à la terre diminue les risques de choc électrique en offrant un fil d’échappement au courant électrique. Cet appareil est muni d’un fil d’alimentation avec conducteur de terre et prise de mise à la terre. La prise doit être branchée dans une sorti correctement installée et mise à la terre.

AVERTISSEMENT — l’utilisation incorrecte de la mise à la terre peut provoquer des risques de choc électrique.

Consulter un électricien qualifié ou un technicien d’entretien si les directives de mise à la terre ne sont pas entièrement comprises ou s’il subsiste un doute quant à la mise à la terre adéquate de l’appareil.

Ne pas utiliser de fil d’extension. Si le fil d’alimentation est trop court, faire installer une prise de courant près de l’appareil par un électricien qualifié ou un technicien d’entretien.

Pour un appareil branché en permanence :

DIRECTIVES DE MISE À LA TERRE

Cet appareil doit être branché à un système de canalisation électrique métallique mis à la terre et permanent ou alors un conducteur de terre d’équipement devrait fonctionner avec les conducteurs de circuit et être branché à la borne de terre d’équipement ou au fil de l’appareil.

ALIMENTATION : DISJONCTEURS

Si le four est branché à un appareil de détection de fuite à la terre, il est nécessaire que le GFP ou GFEP permette un minimum de 30 milliampères de courant à la terre sans interrompre le circuit.

En cas d’interférence télévision ou radio

Cet équipement génère et utilise l’énergie de fréquences radio; s’il n’est pas installé ou s’il ne fonctionne pas correctement, de manière strictement conforme aux directives du fabriquant, il peut provoquer des interférences nuisibles aux services de communication radio autorisés.
Il a été soumis à des essais de type et reconnu conforme aux limites de la section 18.307, émissions conduites pour équipement non destiné aux consommateurs et de la section 18.305, émissions d’irradiation, qui sont conçus pour offrir une protection raisonnable contre de telles interférences. Toutefois, il n’y a aucune garantie qu’aucune interférence ne se produira lors d’une installation particulière. Si cet équipement cause des interférences à la réception radio ou télévisuelle, ce qui peut être établi en mettant l’équipement alternativement en marche et en arrêt, l’utilisateur est encouragé à tenter de corriger l’interférence à l’aide de l’une ou l’autre des mesures ci-dessous :

1) Réorienter l’antenne de réception.
2) Changer le four à micro-ondes de place par rapport au récepteur.
3) Brancher le four à micro-ondes dans une autre prise de courant de manière à ce que le récepteur et le four à micro-ondes soient branchés sur des circuits différents.

Si nécessaire, l’utilisateur devrait consulter le fournisseur ou un technicien radio/télévision qualifié pour d’autres suggestions.

Remarque: les modifications ne devraient être effectuées que par le fabriquant ou un représentant autorisé pour assurer une conformité continue.

Cet appareil est conforme à la Section 18 des Règlements de la FCC.

PRÉCAUTIONS À OBSERVER

1. Lire le présent manuel avant d'utiliser votre four.
2. Comme avec tout autre appareil électrique, il est sage de faire inspecter régulièrement les connexions électriques.
3. L'intérieur du four et les joints d'étanchéité de la porte devraient être nettoyés régulièrement, selon les directives figurant à la section NETTOYAGE.
4. Il n'est pas nécessaire d'éteindre le four après chaque fonction, mais il faut se souvenir de l'éteindre à la fin de la journée ou de la période de fonctionnement.
5. L'énergie à micro-ondes ne devrait pas être utilisée pour faire sécher des tissus ou pour réchauffer des plats.
6. Comme pour tout autre appareil de cuisson, il convient de faire attention à éviter la combustion des articles qui se trouvent dans le four.
7. Pour de meilleurs résultats, s'assurer que la nourriture est placée au centre de la cavité du four.
8. Lors de l'utilisation des seules micro-ondes, couvrir la nourriture pour empêcher que les parois de la cavités soient éclaboussées.
9. La nourriture qui se trouve dans des contenants de plastique ou de papier devraient être utilisés avec la fonction micro-ondes seulement et vérifiés fréquemment pour éviter la possibilité d'ignition.
10. Les articles devraient être **déballés** lors de l'utilisation de la fonction de convection ou des fonctions combinées.
11. Les oeufs et les œufs cuits durs ne devraient **pas** être chauffés au moyen des micro-ondes ou d'une fonction combinée, car ils pourraient exploser.
12. La nourriture avec de la peau, comme par exemple les pommes de terre, les pommes, la saucisse, etc., devrait être percée avant d'être chauffée.
13. La nourriture ne devrait pas être chauffée dans un contenant complètement scellé, car la vapeur accumulée peut provoquer une explosion.
14. L'excès de gras devrait être retiré lors du « rôtissage » et avant de soulever les contenants lourds du four.
15. En cas de bris ou d'éclat de verre à l'intérieur du four, s'assurer que la nourriture est complètement libre de particules de verre. En cas de doute, jeter toute nourriture ayant été dans le four au moment du bris.

Si l'on observe de la fumée :

- Éteindre
- Isoler l'alimentation électrique
- Tenir la porte fermée pour étouffer toute flamme.

USTENSILES DE CUISSON CONVENABLES

Il faut consulter les directives du fabriquant pour déterminer la convenance des contenants individuels ou ustensiles avec chacune des fonctions de cuisson. Ne PAS placer de plateaux ou de contenants de métal au FOND du four car cela pourrait provoquer de l'arquage.

Le tableau suivant offre une grille d'indications générales :

Contenants résistants à la chaleur : Verre trempé Céramique vitreuse Vaiselle (*porcelaine, grès, etc.)*	✓ ✓ ✓	Ne pas utiliser s'ils comportent des décorations métalliques.
Plateaux métalliques ou en aluminium Plateaux métalliques **NE PAS UTILISER AVEC D'AUTRES CONTENANTS MÉTALLIQUES OU EN ALUMINIUM**	✓	Les plateaux métalliques peuvent être utilisés uniquement lorsqu'ils sont placés sur la grille vitreuse de la cavité (Se référer à la note « IMPORTANT »)
Contenants de plastique : Contenants de plastique rigides de cuisson	✓	Des contenants de plastique à double emploi allant au four (jusqu'à une certaine température) sont maintenant offerts. Vérifier les directives du fabriquant avant d'utiliser
Jetables : **NE PAS UTILISER** de combustibles (papier, carton, etc.) Pellicule moulante allant au four micro-ondes	✘ ✘	**NE PAS UTILISER** d'emballages jetables ou de contenants en aluminium
Autres ustensiles Étiquettes sur attaches Coutellerie Sondes à température	✘ ✘ ✘	Aucun ustensile de cuisine ne devrait être laissé dans la nourriture pendant qu'elle cuit.

IMPORTANT

Le four accepte des moules/feuilles à petits pains de format ¼ . Les moules/feuilles de métal peuvent être utilisés s'ils sont placés sur les rails spéciaux en émail vitreux SEULEMENT.

INSTALLATION

Retirer les matériaux d'emballage et le film protecteur du four.

Sont inclus avec le four : Grille
Plateaux impinger supérieure et inférieure

S'assurer qu'il n'y ait aucun signe visible de dommage dû au transport. Si nécessaire, en aviser IMMÉDIATEMENT la compagnie de transport.

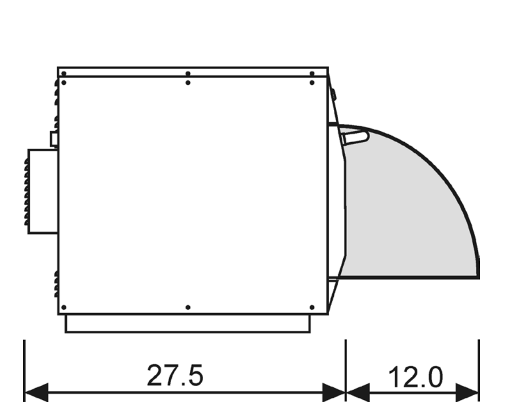
Remarque :
L'entrée d'air est située sous chaque côté du four; même avec le dégagement spécifié ci-dessous, il est important que l'air circulant soit aussi frais que possible et non pré-chauffé par d'autres appareils comme une friteuse, un gril ou une plaque chauffante et autres fours car cela détériorera la durée de vie et la performance du four.

LOCATION ET MISE EN PLACE

Choisir un endroit éloigné des sources de chaleur importantes.
NE PAS placer l'appareil de manière à ce que l'air chaud soit attiré des friteuses, grils, plaques chauffantes, etc.
Une barrière thermique de la hauteur du four doit être installée si celui-ci doit être placé près d'un brûleur, d'un fourneau ou d'un poêle.

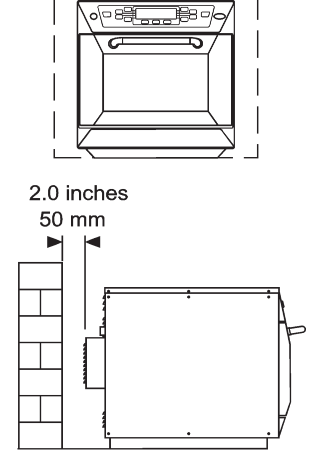
23.0

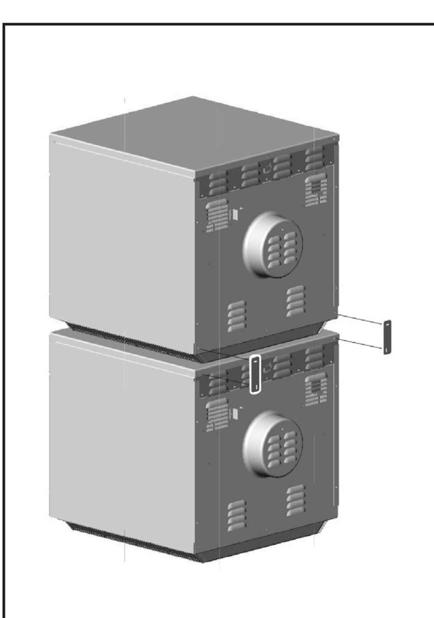
23.0



les dimensions en pouce

Installer le four en s'assurant que les distances de dégagement minimales spécifiées sont respectées.





Toujours s'assurer que les fours sont bien fixés ensemble, tel qu'indiqué, au moyen des plaques de superposition portant le numéro de pièce DV0178. (2 plaques requises).
.NE PAS SUPERPOSER PLUS DE DEUX FOURS.

Placer le four sur une surface plane et NIVELÉE, SOLIDE et STABLE.
Permettre un dégagement minimal de 2 po. à l'arrière, au dessus et de chaque côté pour permettre à l'air de circuler librement.
L'entrée d'air est située sous chaque côté du four; même avec le dégagement spécifié précédemment, il est important que l'air circulant soit aussi frais que possible et non préchauffé par d'autres appareils comme une friteuse, un gril ou une plaque chauffante.
Permettre un dégagement minimal de 2 po. au-dessus du four pour permettre à l'air chaud de s'échapper.
Permettre un dégagement suffisant, 12 po. devant le four pour que la porte ouvre entièrement.
Ne pas apposer d'étiquettes/de collants sur le four, autres que ceux déjà apposés ou approuvés par le fabriquant.

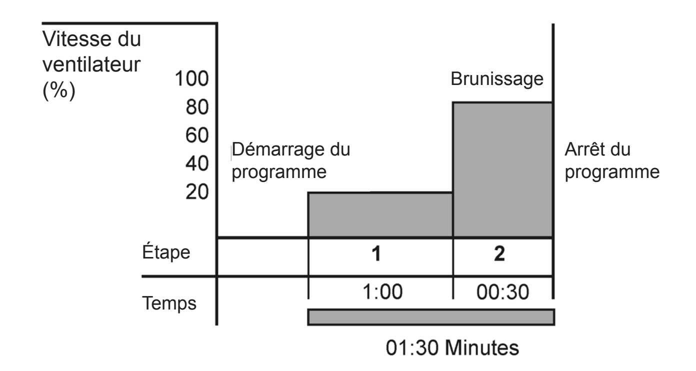
AVERTISSEMENT :
S'assurer que les FILTRES À AIR sont en place avant de faire fonctionner (se référer aux CARACTÉRISTIQUES PRINCIPALES)

Ce four offre aux opérateurs la flexibilité d'une cuisson combinée qui inclut le contrôle de la vitesse du ventilateur et de la puissance du micro-ondes.

La cuisson combinée permet d'obtenir des résultats de haute qualité en une fraction du temps requis pour la cuisson conventionnelle, particulièrement pour la cuisson, le brunissage, le rôtissage, la cuisson au grill ou la cuisson de plats gratinés.

Une fois établies, les instructions précises pour la cuisson combinée ou par convection d'aliments sélectionnés peuvent être programmées dans la mémoire du four pour qu'elles puissent être répétées facilement et avec précision. Jusqu'à 256 programmes peuvent être mémorisés et rappelés simplement en pressant le numéro approprié (1- 256).

Programmation à étapes multiples
Les commandes du four offrent même une plus grande flexibilité en permettant une programmation à étapes multiples. Ceci permet de régler, selon le type d'aliment, les conditions précises requises pour obtenir des résultats de qualité selon le genre d'aliment. Les programmes peuvent comporter jusqu'à 6 étapes, et pour chacune d'entre elles le temps, la vitesse du ventilateur et la puissance du micro-ondes peuvent être réglés.



Un programme simple à 2 étapes est illustré :
Lorsque le four est réglé pour un préchauffage à 500 °F (260 °C).

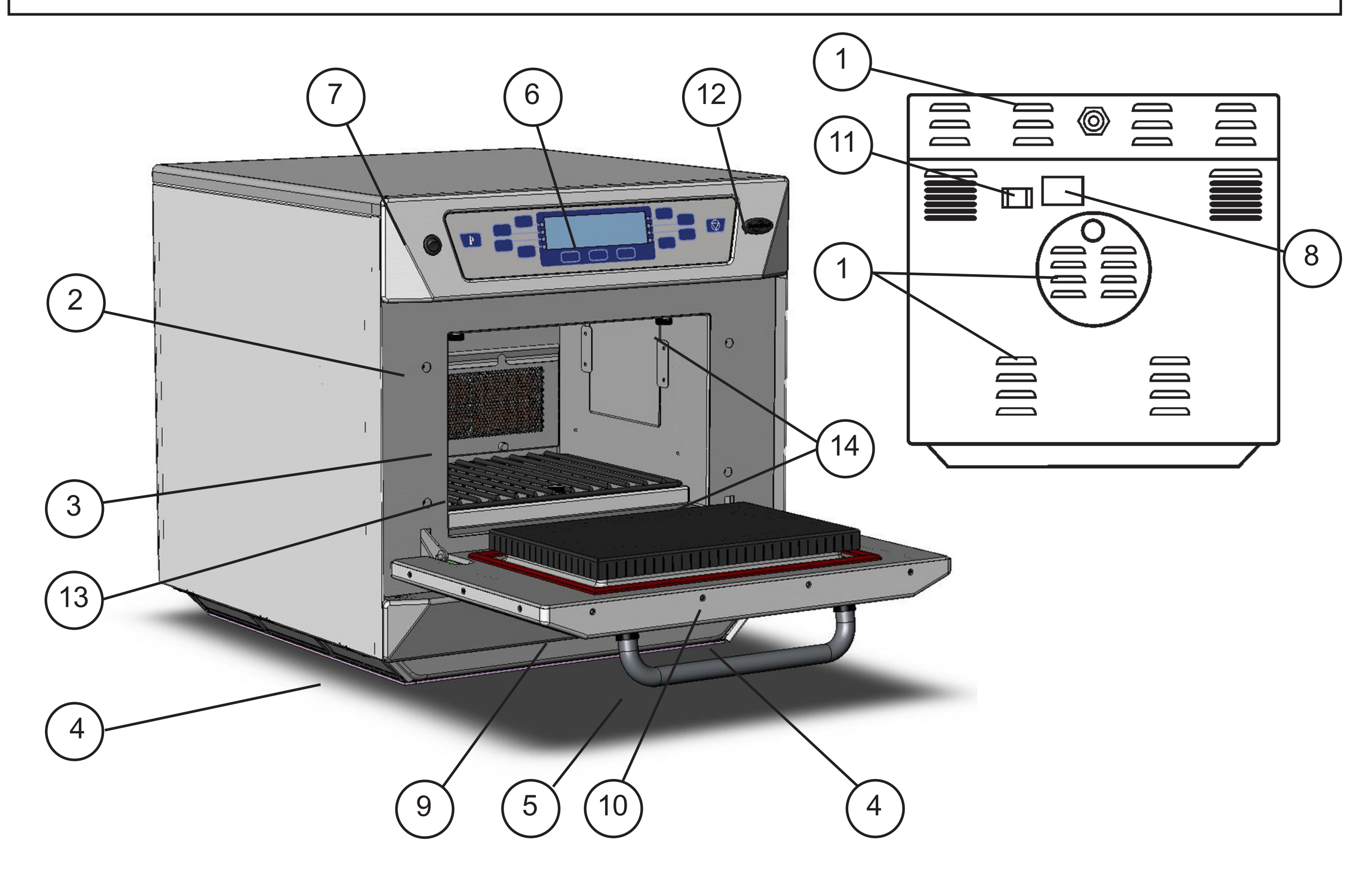
Étape 1 - L'étape de la cuisson débute en utilisant une vitesse du ventilateur réduite à 20% pendant 1 minute.

Étape 2 - La vitesse du ventilateur est augmentée à 80% pendant 30 secondes pour brunir les aliments.

Ceci n'est qu'un exemple parmi le nombre infini de programmes à étapes multiples pouvant être créés et mémorisés.

Les instructions fournies dans ce guide ont pour but d'assurer la sécurité et une durée de vie prolongée de votre four « Merrychef ».

CARACTÉRISTIQUES PRINCIPALES



1 **SORTIES D'AIR**

Ces évents situés sur les panneaux arrière permettent à l'air qui a servi à refroidir les composants internes de s'échapper. Ils ne permettront pas à l'énergie à micro-ondes de s'échapper dans l'environnement. Ces évents doivent être maintenus libres de toute obstruction.

2 **CAVITÉ DU FOUR**

La cavité est construite en acier inoxydable et de panneaux d'émail vitreux. Elle doit être maintenue propre (se référer à NETTOYAGE).

3 **VENTILATEUR À CONVEXION,
FILTRE À GRAISSE ET CONVERTISSEUR CATALYTIQUE**

Le ventilateur à convexion, qui est situé derrière le convertisseur catalytique, attire l'air à l'intérieur à travers le filtre qui retire la majorité de la fumée de l'air de circulation. L'air est ensuite chauffé et retourné à la cavité par les plateaux impinger pour produire une chaleur égale dans le four. Cette conception minimise les zones où la graisse peut s'accumuler. Il faut faire très attention lors du nettoyage de cette région du four – veuillez prendre note des exigences de nettoyage, se référer à NETTOYAGE.
Le filtre à graisse en métal qui couvre le ventilateur doit être maintenu propre et libre de tout débris (se référer à NETTOYAGE).

4 **FILTRES D'ENTRÉE D'AIR (GAUCHE ET DROITE)**

Situés à la gauche et à la droite de la base, sur le devant. Ces pièces font partie du système de ventilation et doivent être toujours libres de toute obstruction et nettoyées quotidiennement.

5 **POIGNÉE DE PORTE**

Il s'agit d'une barre rigide que l'on tire vers le bas et vers soi pour ouvrir la porte.

6 **PANNEAU DE COMMANDE**

Se référer à la page 54.

7 **INTERRUPTEUR DE MARCHE/ARRÊT**

Lorsqu'il est en position MARCHE [ON], le panneau de commande s'illumine. Le ventilateur et le système de ventilation fonctionnent également.

8 **PLAQUE DE SPÉCIFICATION**

Située sur le panneau arrière, elle indique le numéro de série, le modèle et les spécifications électriques.

9 **PORTE**

Il s'agit d'une barrière énergétique de précision comportant trois dispositifs de verrouillage des micro-ondes. Elle doit être maintenue propre (se référer à la section NETTOYAGE). La porte ne devrait PAS être utilisée pour soutenir des plats lourds.

10 **JOINTS D'ÉTANCHÉITÉ DE LA PORTE**

Ils assurent une bonne étanchéité autour de la porte. Ils devraient être maintenus propres et vérifiés régulièrement pour détecter tout signe de dommage. Au premier signe d'usure, ils devraient être remplacés par un agent d'entretien Merrychef autorisé.

11 **ÉVENT À VAPEUR** (à l'arrière du four)

Celui-ci permet à la vapeur de s'échapper et empêche l'accumulation de condensation. Il ne laissera pas l'énergie à micro-ondes s'échapper.

12 **Clé MenuKey 2**

Change les programmes du four (voir la section Clé MenuKey pour le chargement de programmes d'une Clé MenuKey)

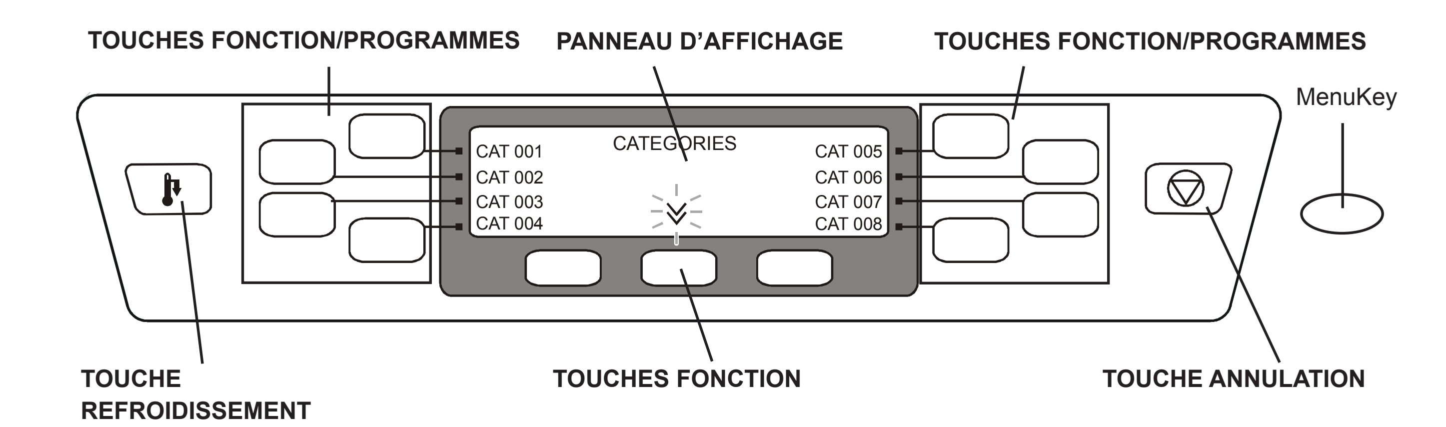
13 **GRILLE**

Devrait être retirée quotidiennement pour être nettoyée. (se Référer à la section NETTOYAGE).

14 **PLATEAUX IMPINGER SUPÉRIEURE ET INFÉRIEURE**

Ces plateaux dirigent l'air chaud du ventilateur à convexion.

PANNEAU DE COMMANDE



Support de la Clé MenuKey 2
Le système MenuKey change automatiquement tous les programmes de cuisson à l'aide d'une clé électronique et permet aux noms de programmes d'être identifiés.

TOUCHE ANNULATION
Annule tous les cycles de cuisson, les opérations préprogrammées et arrête l'énergie à micro-ondes. Il n'altère pas la température du four. Si le four est chaud, la nourriture continuera de cuire; elle devrait être retirée du four immédiatement. Cette touche annulera aussi toutes les operations incorrectes. Il n'effacera pas les programmes.TOUCHE REFROIDISSEMENT
Commute le four au mode de refroidissement. Voir Nettoyage : 2.

PANNEAU D'AFFICHAGE
Indique les fonctions principales du four.
Pendant la cuisson, le temps restant décompte.
Indique également les messages d'erreur et la température du four. Lors de l'entreposage et du rappel d'un programme, l'affichage indique le numéro du programme et ses détails.

TOUCHES FONCTION/PROGRAMMES
Les touches fonction sélectionnent les options indiquées dans PANNEAU D'AFFICHAGE.

Messages d'erreur du panneau d'affichage

Message	Condition	Cause possible
ERROR MAGNETRON 1 [ERREUR MAGNETRON 1]	Le magnétron 1 a surchauffé	Filtre(s) à air bloqué(s) Le four est situé près de sources d'air chaud Le four est utilisé pendant qu'il est vide. Appeler un ingénieur d'entretien
ERROR MAGNETRON 2 [ERREUR MAGNETRON 2]	Le magnétron 2 a surchauffé	
ERROR MAGNETRON 1 & 2 [ERREUR MAGNETRON 1 & 2]	Les magnétrons 1 et 2 ont surchauffé.	
MAGNETRON 1 FAILED (MAGNÉTRON 1 DÉFECTUEUX)	Le magnétron 1 est défectueux.	Panne de la composante Appeler les services d'entretien
MAGNETRON 2 FAILED (MAGNÉTRON 2 DÉFECTUEUX)	Le magnétron 2 est défectueux.	
MAGNETRON 1 & 2 FAILED (MAGNÉTRON 1 & 2 DÉFECTUEUX)	Les magnétrons 1 et 2 sont défectueux.	
CAVITY SENSOR ERROR [ERREUR CAPTEUR DE CAVITÉ]	La température de la cavité dépasse 90 °F au-dessus du réglage de la température de PRÉCHAUFFAGE pendant le cycle de cuisson.	Indique une combustion (feu) dans la cavité du four

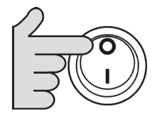
UTILISATION DU FOUR POUR LA PREMIÈRE FOIS 1

RÉGLAGE DE LA TEMPÉRATURE DE PRÉCHAUFFAGE DU FOUR

Le four maintient une température constante de fonctionnement pour la cuisson, qui est désignée à l'écran par PREHEAT TEMPERATURE [TEMPÉRATURE DE PRÉCHAUFFAGE] lorsque le four est en marche.
Lorsque le four froid est mis en route, il se réchauffe jusqu'à ce qu'il atteigne la PREHEAT temperature [température de PRÉCHAUFFAGE] avant de commencer la cuisson programmée. Cette température est initialement réglée à 525 °F (273,9 °C).

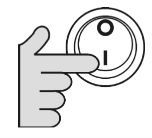
Pour modifier la PREHEAT temperature [température de PRÉCHAUFFAGE] dans une gamme de 212 °F à 525 °F (100 °C à 273,9 °C) :

1 Commuter le four sur **OFF** [ARRÊT]



2 Commuter le four en circuit **ON** [MARCHE], presser et retenir immédiatement la touche de fonction Edit Preheat Temp (Modification de la température de préchauffage) jusqu'à ce que l'écran affiche OVEN TEMPERATURE [TEMPÉRATURE DU FOUR].
(Note : Ce message demeure affiché pendant 5 secondes.)

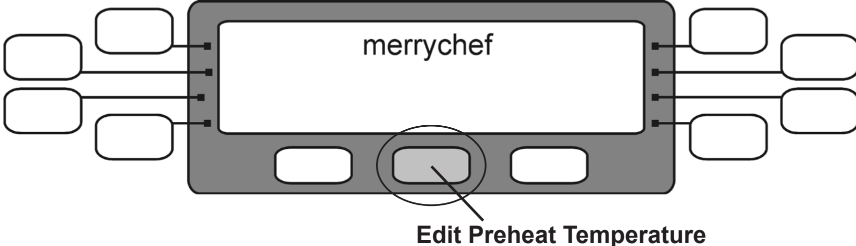




Lorsque le four est mis en route, les informations portant sur le four sont affichées pendant 2-3 secondes et de l'ecran Edit Preheat Temp [Régler la température de préchauffage]

OVEN INFORMATION

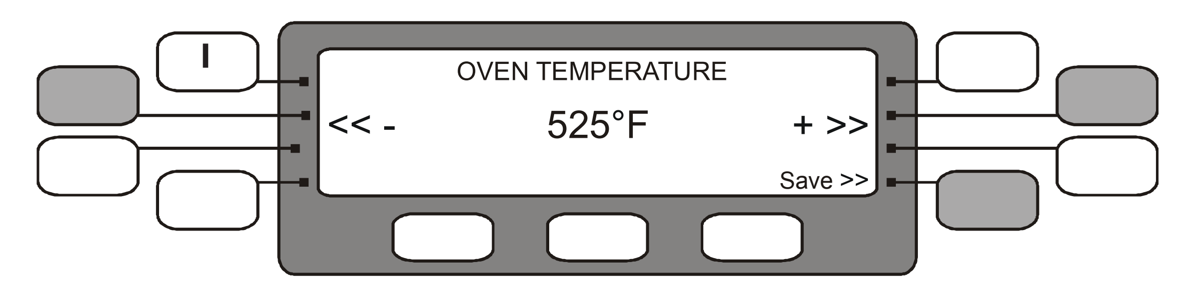
Oven on time:	00001 Hours
Magnetron on Time:	00000
Door Operations:	00000
Software Version:	1.9LD
MenuKey Code:	000
MenuKey Checksum:	4741



Edit Preheat Temperature
[Régler la température de préchauffage]

Note : Le logo affiché peut être différent si les programmes ont été entrés au moyen d'une « MenuKey ».

3 La PREHEAT temperature [température de PRÉCHAUFFAGE] actuelle s'affiche. Celle-ci peut être accrue ou abaissée en pressant les deux touches situées de chaque côté de l'écran. Presser la touche et la maintenir enfoncée. Presser la touche 'Save' pour sauvegarder la température réglée et sortir.

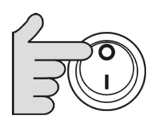


UTILISATION DU FOUR POUR LA PREMIÈRE FOIS 2

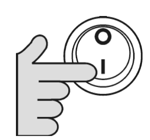
RÉGLAGE DU PROFIL DU FOUR

Le profil du four établit les paramètres suivants : Échelle de la température de fonctionnement (Centigrade ou Fahrenheit), Mode du four, Protection des programmes, Bip sonore & Bande de basses températures.

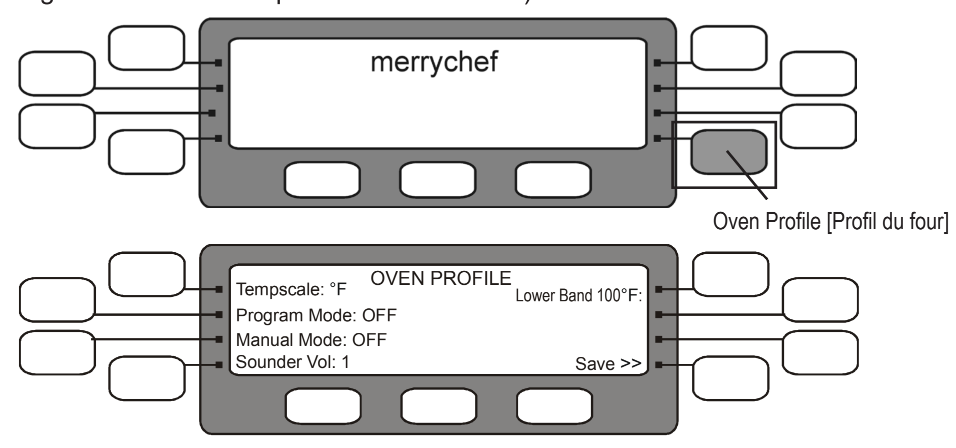
1 Commuter le four sur **OFF** [ARRÊT].



2 Commuter le four en circuit **ON** [MARCHE], presser et retenir immédiatement la touche de fonction droite du bas [Le profil Edit Oven (Modification au profil du four) est dissimulé à l'écran.] jusqu'à ce que l'écran affiche 'OVEN PROFILE' (PROFIL DU FOUR).
(Note : Ce message demeure affiché pendant 5 secondes.)



Note : Le logo affiché peut être différent si les programmes ont été chargés à partir d'une « MenuKey ».



L'écran affiche le réglage actuel de l'OVEN PROFILE [PROFIL DU FOUR]. Presser la touche correspondante pour faire défiler les options disponibles, puis presser Save pour sauvegarder les réglages affichés et sortir de cet écran.

1 **TEMP SCALE** [ÉCHELLE DE TEMPÉRATURE]
L'écran affiche l'échelle actuelle de la température du four :
Centigrade = °C ou Fahrenheit = °F.

2 **PROGRAM MODE** [MODE DE PROGRAMMATION]
OFF [ARRÊT] Les programmes sont protégés et ne peuvent pas être modifiés.
ON [MARCHE] Permet la modification et l'addition des programmes ainsi que la création de « MenuKey ».

3 **MANUAL MODE** [MODE MANUEL]
OFF [ARRÊT] Les commandes manuelles sont désactivées. Seuls les programmes prCétablis peuvent être utilisés.
ON (MARCHE) Les commandes manuelles contrôlent le four directement à partir du tableau de commande.

4 **SOUNDER VOL** [DUREE DU « BIP » SONORE]
La durée du « bip » sonore d'avertissement peut être réglée de 1 à 5 (maximum).

5 **LOWER BAND** Température [BASSES TEMPÉRATURES]
La gamme des températures inférieures à la PREHEAT temperature (température de PRÉCHAUFFAGE dans laquelle les programmes du four peuvent toujours fonctionner est de [30 - 150 °F (-1,1 - +65,6 °C)].

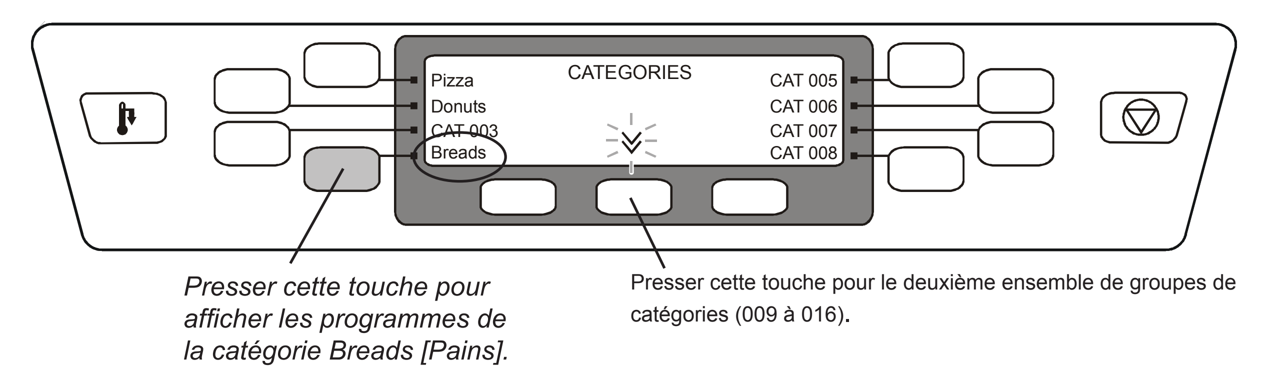
Presser **Save** pour sauvegarder les réglages et sortir.

> Veuillez noter :
> Les réglages par défaut du MODE du four sont PROGRAM MODE **OFF** [MODE DE PROGRAMMATION EN VEILLE] et le MANUAL MODE **OFF** [MODE MANUEL EN VEILLE].
> Lorsque le PROGRAM MODE [MODE DE PROGRAMMATION] est réglé sur **ON** [MARCHE], les réglages du four peuvent être modifiés. Ce mode ne devrait être utilisé que pour établir ou modifier les programmes ou pour sauvegarder les programmes à une « MenuKey ».

EXÉCUTION D'UN PROGRAMME

Jusqu'à 256 programmes de cuissons identifiés sont disponibles en 16 groupes de catégories. Chaque groupe de catégorie peut contenir jusqu'à 16 programmes. Les programmes peuvent être chargés dans la mémoire du four à partir d'une « MenuKey » ou chargés à partir du tableau de commande.

Sélection d'une catégorie de programmes par exemple 'Breads' [pains]



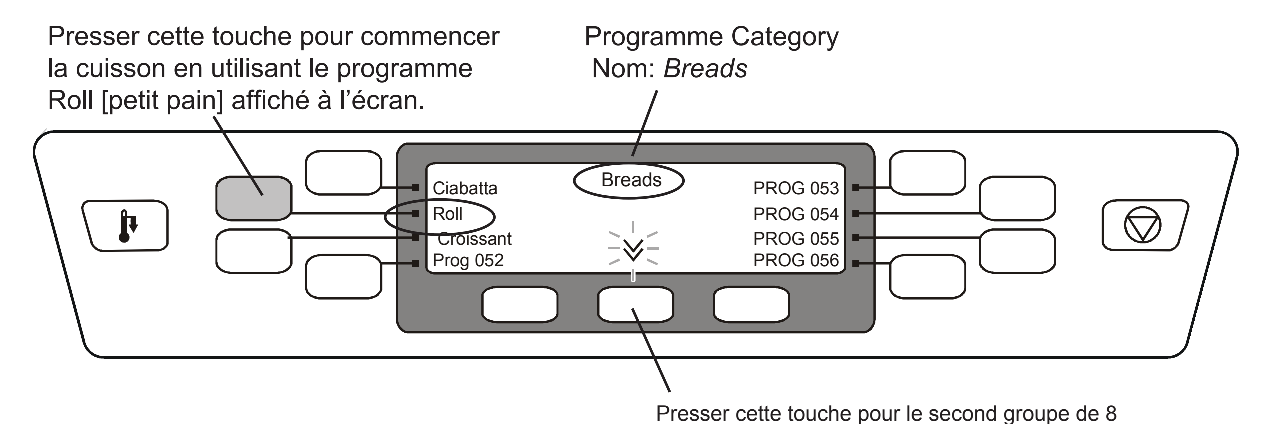
Presser cette touche pour afficher les programmes de la catégorie Breads [Pains].

Presser cette touche pour le deuxième ensemble de groupes de catégories (009 à 016).

Pour commencer la cuisson, sélectionner un nom de programme par exemple 'Roll' [petit pain]

Presser cette touche pour commencer la cuisson en utilisant le programme Roll [petit pain] affiché à l'écran.

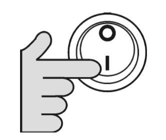
Programme Category Nom: *Breads*



Presser cette touche pour le second groupe de 8 programmes de cette catégorie (Programmes 057-064).

Utilisation d'un programme de cuisson

1 Commuter le four sur **ON** [MARCHE].
Le four chauffe pendant environ 20 minutes pour atteindre sa température préréglée.
L'écran affichera la température actuelle de la cavité du four.
L'écran affichera l'écran CATEGORIES [CATÉGORIES] lorsque la température de cuisson sera atteinte



2 En prenant toutes les précautions nécessaires pour éviter les brûlures, placer les aliments dans la cavité chaude du four et fermer la porte.Toujours s'assurer que la porte demeure ouverte le moins longtemps possible.




Danger
surface chaude

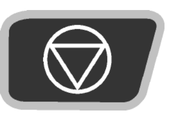
Note :
Lorsque le cycle est interrompu ou arrêté, le four demeurera à la température préétablie et les aliments à l'intérieur du four continueront à cuire.

3 Presser la touche du programme que vous souhaitez activer pour commencer la cuisson.
Les noms de la catégorie et du programme ainsi que le temps de cuisson restant s'affichent à l'écran.

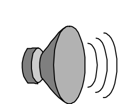
Exemple: Catégorie BREADS [pains], programme ROLL [petit pain].

BREADS
01:35
ROLL

Les programmes peuvent être interrompus ou annulés en tout temps en pressant la touche ANNULATION.



Lorsque le temps atteint « 00:00 », l'écran affiche « cooking completed » [« Cuisson terminée »] et le « bip » se fait entendre.



Retirer les aliments du four et fermer la porte.

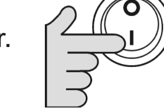
MODE D'EMPLOI : MODE MANUEL

Le four peut être utilisé en mode manuel en mode programmé. Pour utiliser les commandes manuelles, MANUAL MODE [MODE MANUEL] devrait être réglé sur ON [MARCHE] dans le profil du four.
Voir RÉGLAGE DU PROFIL DU FOUR pour activer cette fonction.

AVERTISSEMENT :
NE JAMAIS ACTIVER LES MAGNÉTRONS (ÉNERGIE MICRO-ONDES) LORSQUE LE FOUR EST VIDE.
NE JAMAIS UTILISER LE FOUR SANS FILTRES À AIR PROPRES.
Pour vous familiariser avec les commandes, placer dans le four un bol résistant à la chaleur contenant environ 2,5 chopines (1,5 l) d'eau.

Utilisation du mode manuel

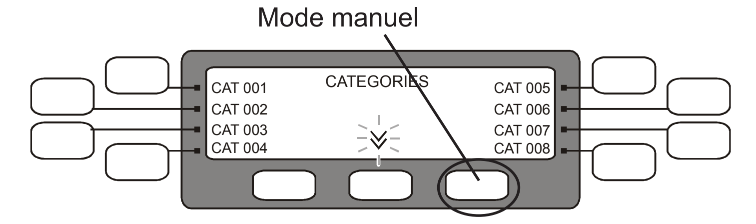
1 Commuter le four sur **ON** [MARCHE].
Le four chauffe pendant environ 20 minutes pour atteindre sa température de préchauffage.
L'écran affichera la température actuelle de la cavité du four.
L'écran affichera CATEGORIES [CATÉGORIES] lorsque la température de cuisson sera atteinte.

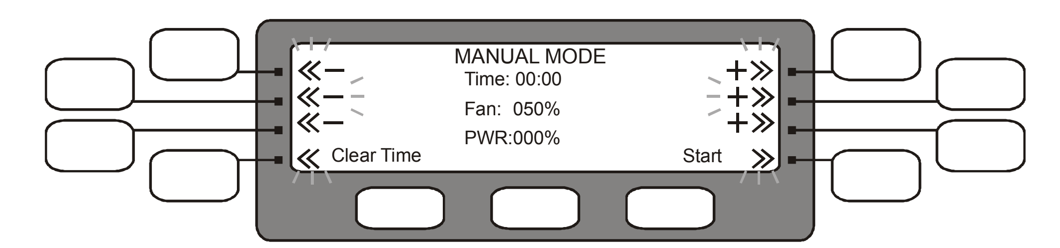


Note :
Lorsque le cycle est interrompu ou arrêté, le four demeurera à la température de préchauffage et les aliments à l'intérieur du four continueront à cuire.

2 Pour passer au **MANUAL MODE** [MODE MANUEL], presser la touche en bas à droite sous l'écran.
(Si cet écran ne s'affiche pas, le MODE MANUEL est inactif OFF [ARRÊT] et doit être changé à ON [MARCHE]. Voir RÉGLAGE DU PROFIL DU FOUR.

Mode manuel





Entrer le cooking **TIME** (TEMPS de cuisson) en pressant les touches +/-.

Par exemple, pour 2 minutes et 35 secondes, entrer 02:35.

Presser et maintenir pressées les touches +/- pour prolonger ou diminuer le temps rapidement.

Pour modifier la **FAN** [vitesse du VENTILATEUR] — Augmenter ou diminuer la vitesse du ventilateur (par paliers de 5%) en pressant les touches -/+.

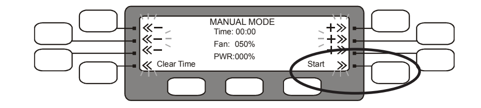
Pour changer le Microwave power **PWR** [puissance du micro-ondes] — Augmenter ou diminuer la puissance du micro-ondes (par paliers de 10%) en pressant les touches -/+.

3 En prenant toutes les précautions nécessaires pour éviter les brûlures, placer les aliments dans la cavité chaude du four et fermer la porte.

Presser la touche **START** [DÉMARRER] pour commencer la cuisson.
Toujours s'assurer que la porte demeure ouverte le moins longtemps possible.

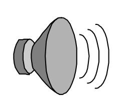


Danger
Surface chaude



Le temps de cuisson restant est affiché à l'écran.

Lorsque le temps atteint « 00:00 », l'écran affiche « cooking completed » [« Cuisson terminée »] et le « bip » se fait entendre.



COOKING COMPLETE
PLEASE REMOVE PRODUCT

CUISSON TERMINÉE
RETIRER LES ALIMENTS

Retirer les aliments du four et fermer la porte.

PROGRAMMATION DES TOUCHES DE NUMÉROS 1

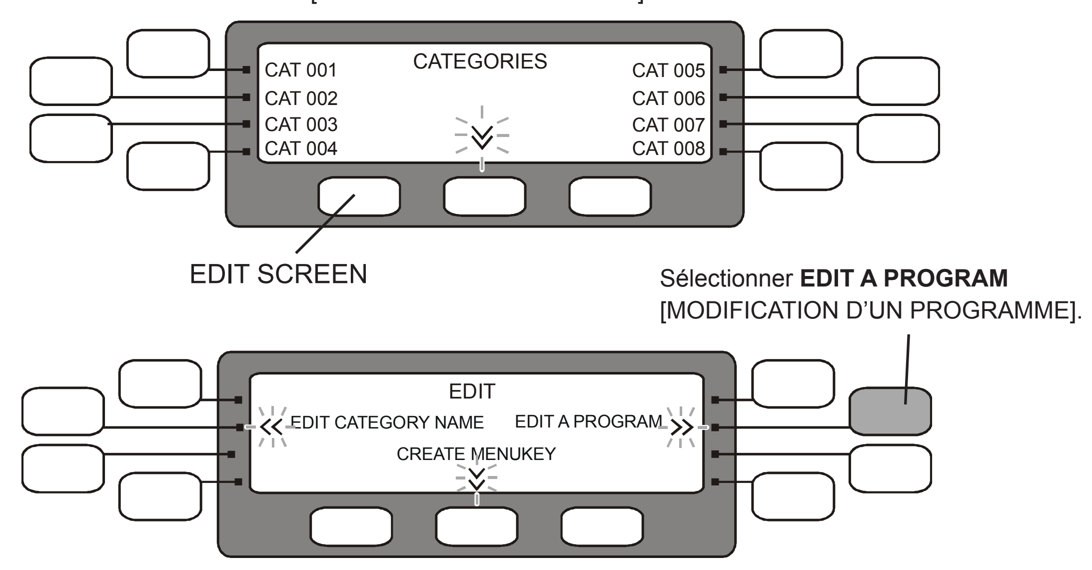
La préprogrammation permet aux procédés répétitifs de cuisson d'être mémorisés pour faciliter l'utilisation du four.

Chaque programme peut comprendre jusqu'à 8 étapes, permettant à chacune le contrôle indépendant du temps de cuisson, de la puissance du micro-ondes et de la vitesse du ventilateur. Cependant, les programmes doivent être utilisés avec prudence puisque si les aliments à cuire varient en poids ou en densité, la cuisson adéquate des aliments peut ne pas être réalisée. Par conséquent, il est essentiel que tous les aliments préparés soient vérifiés pour s'assurer que la température interne a été atteinte. Les programmes peuvent aussi être sauvegardés au moyen d'une « MenuKey ». Voir la page 62.

> Un certain montant d'expérimentation sera requis pour déterminer le programme adéquat pour un produit spécifique.

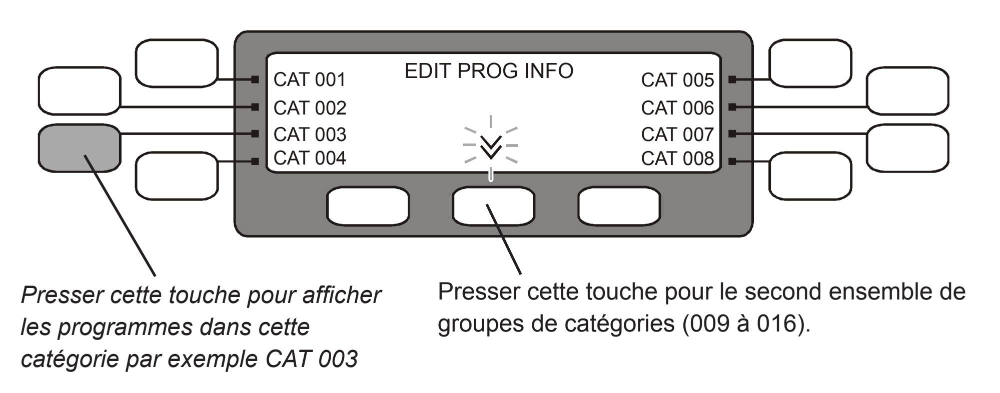
Sauvegarde d'un programme

Sélectionner **EDIT SCREEN** [MODIFICATION DE L'ÉCRAN].



Sélectionner **EDIT A PROGRAM** [MODIFICATION D'UN PROGRAMME].

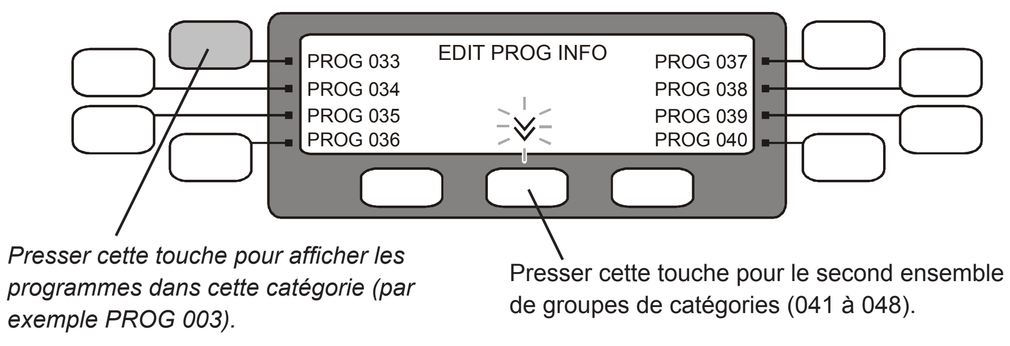
Sélectionner CATEGORY [CATÉGORIE] pour le programme.



Presser cette touche pour afficher les programmes dans cette catégorie par exemple CAT 003

Presser cette touche pour le second ensemble de groupes de catégories (009 à 016).

Sélectionner le PROGRAM [PROGRAMME] à ajouter ou modifier.

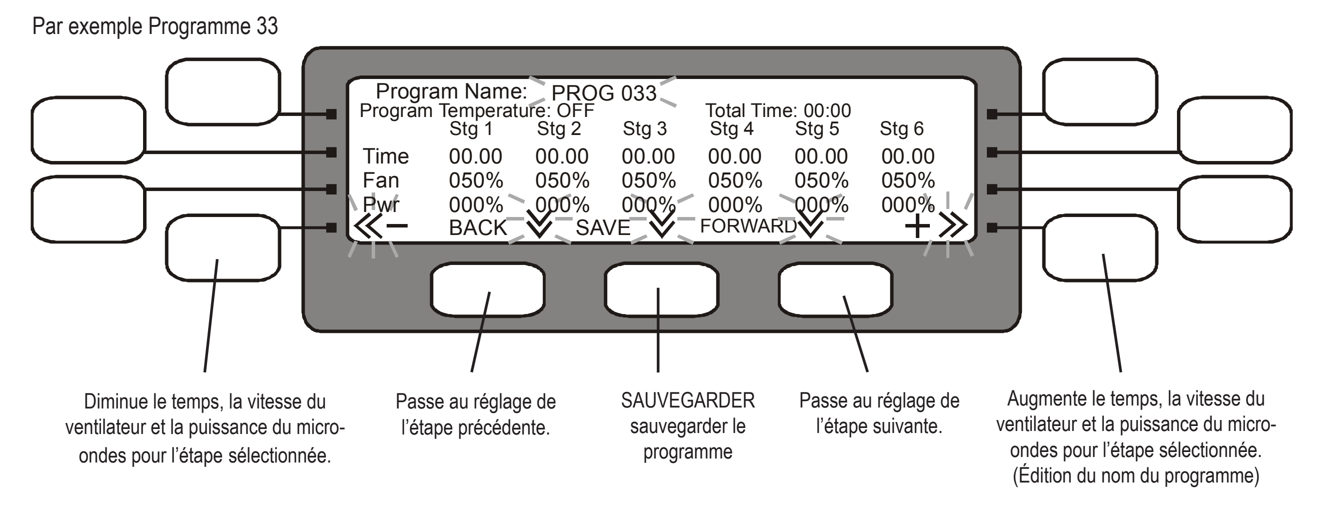


Presser cette touche pour afficher les programmes dans cette catégorie (par exemple PROG 003).

Presser cette touche pour le second ensemble de groupes de catégories (041 à 048).

PROGRAMMATION DES TOUCHES DE NUMÉROS 2

Modification ou addition des réglages des étapes de programmes individuels



PROGRAM NAME [NOM DU PROGRAMME]
Pour modifier le nom du programme, utiliser les touches fonctions BACK [PRÉCÉDENT] et FORWARD [SUIVANT] pour sélectionner le nom du programme (le nom sélectionné clignotera). Presser alors la touche fonction + pour passer à l'écran Name (Nom). Voir Édition d'un nom à la page 61.

POUR MODIFIER UNE ÉTAPE DE PROGRAMME
Utiliser la touche fonction « FORWARD [SUIVANT] » située en bas à droite pour passer à l'étape 1 du programme (Stg 1). Le réglage Time [Temps] clignotera.

Time [Réglage du Temps] :
Utiliser les touches +/- pour entrer le temps de cuisson en incrément de 1 seconde.
Presser et maintenir enfoncée la touche +/- augmentera/diminuera rapidement le temps.

Fan [Vitesse du ventilateur]:
Utiliser la touche fonction FORWARD [SUIVANT] située en bas à droite pour passer à l'étape 1 de la vitesse du ventilateur.
La vitesse du ventilateur peut être augmentée/diminuée en incrément de 5% (10% à 100%) en utilisant les touches +/-.

Pwr [Puissance du micro-ondes] :
Utiliser la touche fonction FORWARD [SUIVANT] située en bas à droite pour passer à l'étape 1 de la puissance du micro-ondes.
La puissance du micro-ondes peut être augmentée ou diminuée en incrément de 10% (0% à 100%) en utilisant les touches +/-.
Le réglage par défaut de la puissance du micro-ondes est 50%.

Pour passer à l'étape 2 (Stg 2) du programme, utiliser la touche FORWARD [SUIVANT] située en bas à droite. Répéter au besoin la procédure pour l'étape 1 pour chaque étape du programme.
Pour reculer d'une étape, utiliser la touche fonction BACK [PRÉCÉDENT] située en bas à gauche.

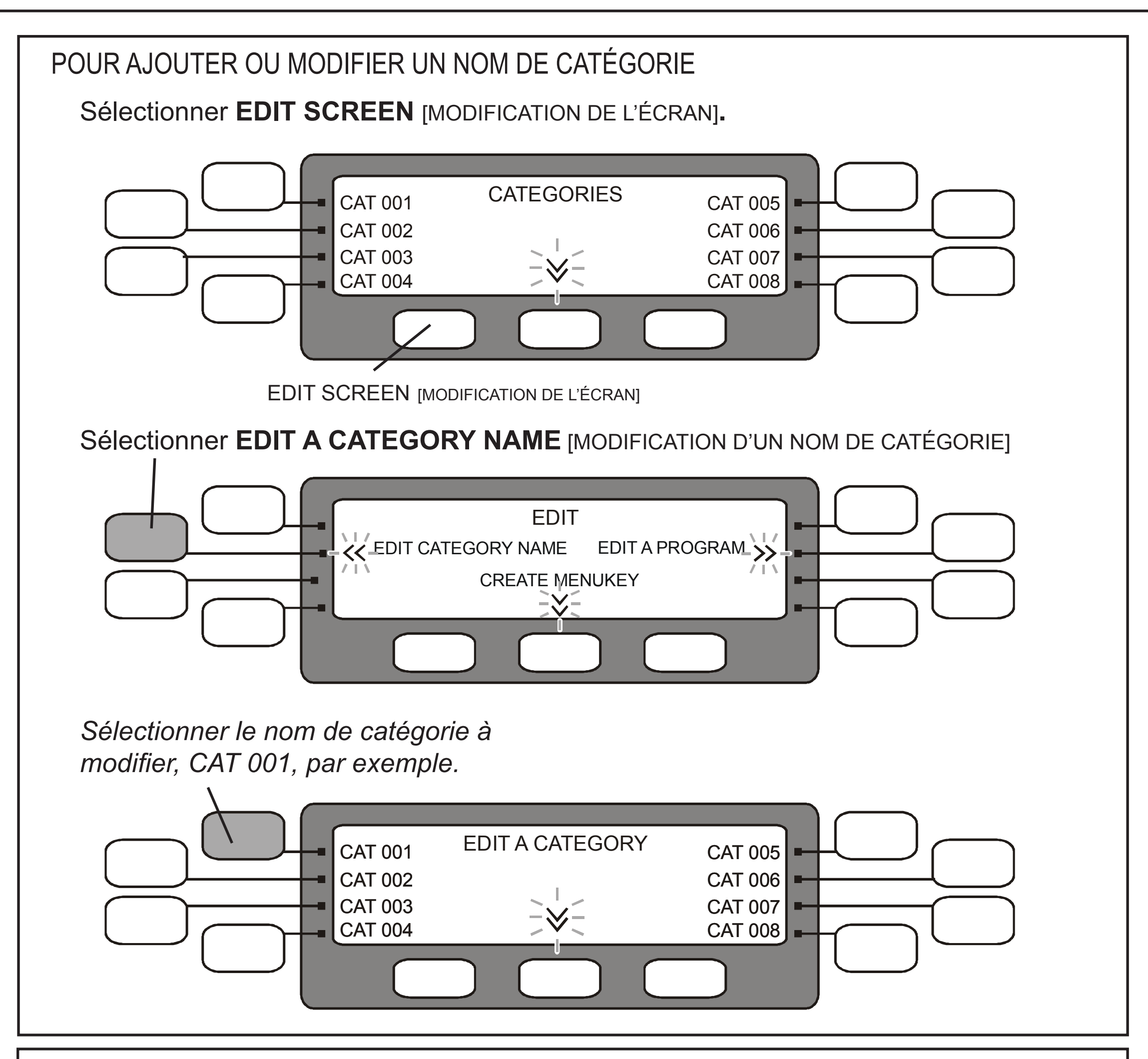
Lorsque le programme est complet, presser SAVE [SAUVEGARDER] pour sauvegarder le programme et retourner au menu CATEGORIES [CATÉGORIES Four prêt pour la cuisson].

POUR AJOUTER OU MODIFIER UN NOM DE CATÉGORIE

Sélectionner **EDIT SCREEN** [MODIFICATION DE L'ÉCRAN].

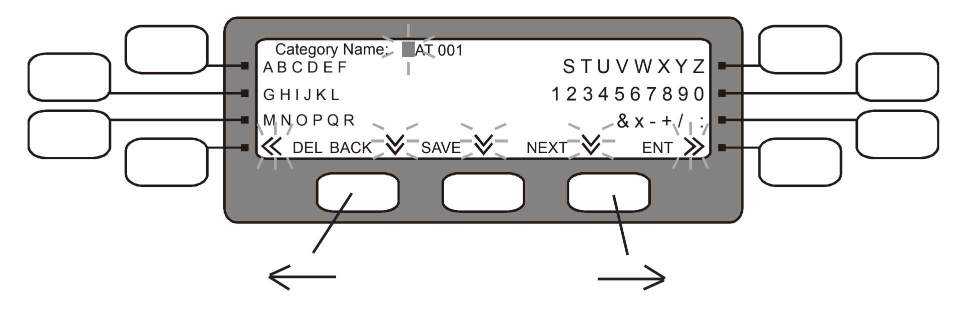
Sélectionner **EDIT A CATEGORY NAME** [MODIFICATION D'UN NOM DE CATÉGORIE]

Sélectionner le nom de catégorie à modifier, CAT 001, par exemple.





Pour modifier le nom d'une catégorie ou d'un programme



Pour entrer un nouveau caractère, utiliser **NEXT** [SUIVANT] pour déplacer le curseur clignotant à l'endroit que vous voulez modifier puis presser la touche fonction correspondant au caractère requis et presser **ENT** [ENTRÉE] pour le sélectionner :
Par exemple, pour D, presser 4 fois la touche en haut à gauche puis ENT [ENTRÉE].

Pour reculer d'un caractère, presser **BACK** [PRÉCÉDENT]
Pour supprimer le caractère sélectionné, presser **DEL** [SUPPRESSION)]
Pour sauvegarder le nouveau NOM, presser **SAVE** [SAUVEGARDER].

Pour un espace, presser NEXT [SUIVANT] deux fois pour laisser un blanc.

Clé MenuKey : CHANGER LES PROGRAMMES DE MENU DU FOUR

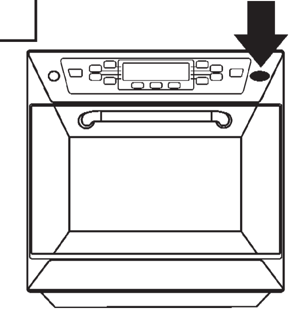
Le Système MenuKey change automatiquement tous les programmes du four à partir d'une clé électronique préprogrammée.

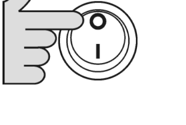
Pour changer les menus du four :

Ne pas retirer la clé pendant la séquence de chargement car cela pourrait corrompre les données de la clé

AVERTISSEMENT
Le chargement de programmes d'une Clé MenuKey effacera tous les programmes existants

S'assurer que la clé comporte le bon numéro/code pour les programmes que l'on souhaite charger dans la mémoire du four





1 S'assurer que l'interrupteur est en position **ARRÊT**
2 Soulever le couvercle **MenuKey** dans le haut du panneau avant du four et insérer la clé dans la fente
3 Pendant que la clé est encore en place, mettre l'interrupteur en position **MARCHE**
Le four passera maintenant la séquence de chargement de programmes en affichant les messages ci-dessous :

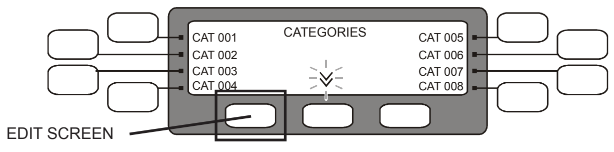
MenuKey Detected Please Wait	Copying Programs from MenuKey to Oven	Verifying Programs Copied Successsfully	MenuKey Copied Successfully
MenuKey détectée Veuillez patienter	Copie des programmes de MenuKey vers le four	Vérification des programmes Copie réussie	Copie de MenuKey Réussie

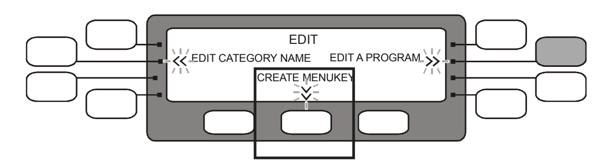
L'affichage indiquera brièvement ce qui suit : Four modèle nº, nº de série Logiciel et MenuKey
Le four commencera ensuite à réchauffer jusqu'à la température de PRÉCHAUFFAGE, prêt à cuire.

4 Retirer la Clé MenuKey et la conserver dans un lieu sécuritaire.

Sauvegarde des programmes sur une « MenuKey »

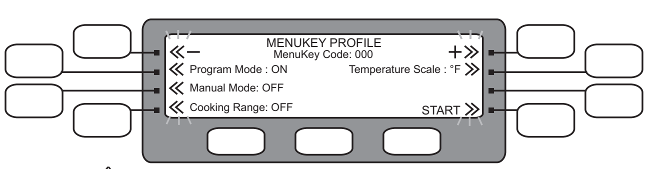
À l'affichage **CATEGORIES** [CATÉGORIES], sélectionner **EDIT SCREEN** [MODIFICATION DE L'AFFICHAGE] (La touche du nom est dissimulée à l'écran) et sélectionner **CREATE MENUKEY** [CRÉATION MENUKEY].





1 Entrer un numéro de Code MenuKey pour identifier la nouvelle « ManuKey » en utilisant les touches de fonction + et -.

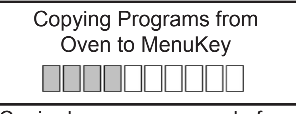
Pour des explications sur les fonctions suivantes, voir Réglage du profil du four, à la page 56.

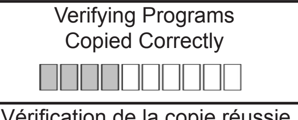


2 Régler Program Mode [Mode de programmation] à **ON** [MARCHE] ou **OFF** [ARRÊT].
3 Régler Manual Mode [Mode manuel] à **ON** [MARCHE] ou **OFF** [ARRÊT].
4 Entrer les valeurs des températures de la bande inférieure 45-135 °F (7,2-57,2 °C).
5 Sélectionner l'échelle de température à **°C ou °F**.

AVERTISSEMENT
Tous les programmes déjà dans la clé seront supprimés

Insérer une « MenuKey » et presser START (DÉMARRAGE) pour copier les programmes.
L'écran affiche ce qui suit :





MenuKey Copied
Successfully

Copie des programmes du four dans la « MenuKey »

Vérification de la copie réussie des programmes

Copie de la « MenuKey » réussie

L'écran retourne à l'affichage CATEGORIES [CATÉGORIES] et le four se réchauffe jusqu'à la température de PRÉCHAUFFAGE [PREHEAT] pour être prêt pour la cuisson.

NETTOYAGE : 1

Pour que le four offre une performance maximale, la cavité, la porte, les filtres à air et le filtre à graisse doivent être maintenus propres en tout temps.

Une routine journalière de nettoyage assurera la conformité de votre four aux normes d'hygiène requises et aidera à maintenir et à prolonger l'efficacité de votre four.

Suivre les DIRECTIVES DE SÉCURITÉ présentées au début de ce guide.



AVERTISSEMENT : NE PAS utiliser de nettoyants caustiques sur aucune des pièces du four ou dans sa cavité car cela endommagera en permanence les convertisseurs catalytiques.

- **TOUJOURS couper l'alimentation au disjoncteur principal avant le nettoyage.**
- **Suivre la procédure de REFROIDISSEMENT pour laisser le four et les accessoires se refroidir avant de commencer le nettoyage.**
- **Au besoin, essuyer les substances répandues avec des serviettes de papier jetables.**
- **NE JAMAIS utiliser de laine d'acier, de couteaux ou d'abrasifs puissants sur une quelconque pièce du four.**

Comme avec tous les appareils électriques, il est sage de faire inspecter périodiquement les connexions électriques.



Les pannes résultant de la négligence ou de l'usage abusif incluant l'utilisation du four sans filtres propres en place ne sont pas couvertes par la garantie. Les visites de maintenance résultant de ces pannes seront facturées.



NE PAS utiliser le four sans filtres à air et filtre à graisse de la cavité propres.

DÉMARRAGE :

PROCÉDURE D'APPLICATION D'UNE COUCHE DE LA SOLUTION DE PROTECTION DU FOUR
(lorsque le four est propre)

1.
Vaporiser la solution « Merrychef Oven Protector » sur l'éponge.



2.
1.Étendre une légère couche de la solution « Oven Protector » sur toutes les surfaces internes de la cavité du four.





3.
Étendre une légère couche de la solution « Oven Protector » sur la surface interne de la porte du four.



4.
Allumer le four pour le préchauffer. Lorsque le four aura atteint sa température de fonctionnement, laisser agir la solution « Oven Protector » environ 30 minutes.

Note : La solution de protection du four devient brun clair lorsqu'elle est cuite

NETTOYAGE : 2

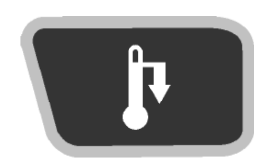
PROCÉDURE DE REFROIDISSEMENT : (environ 30 minutes)

Équipement : Bac de refroidissement rempli de glace

Danger
Surface
chaude



1.
Lorsque le four est chaud, presser et maintenir pressée pendant 5 secondes la touche PREHEAT [PRÉCHAUFFAGE] sur le panneau de commande pour désactiver le chauffage et déclencher le cycle de refroidissement.



2.
En prenant toutes les précautions nécessaires, placer un récipient adapté rempli de glace dans la cavité du four.

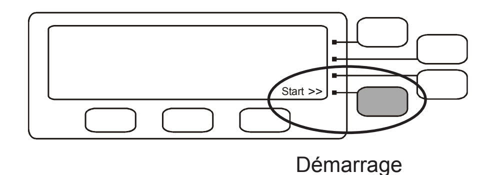
COOL DOWN MODE
PLACE LOAD IN CAVITY
AND PRESS START
start >>

MODE DE REFROIDISSEMENT
PLACER LA CHARGE DANS
LA CAVITÉ ET APPUYER SUR
DÉMARRER



3.
Fermer la porte et presser la touche fonction **Start** [Démarrage].





Démarrage

4.
La cavité du four se refroidit. Une période d'environ 30 minutes sera requise.

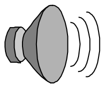
COOL DOWN MODE
OVEN HOT
PLEASE WAIT

MODE DE REFROIDISSEMENT)
FOUR CHAUD
ATTENDRE

Avertissement de rechange
(espagnol)

COOL DOWN MODE
HORNO CALIENTE
PLEASE WAIT

5.
Attendre que le message suivant soit affiché.

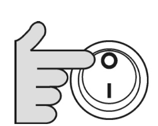


Turn oven off
and ensure
Air Filters are clean

Commuter le four hors circuit
[OFF (ARRÊT)] et s'assurer
que les filtres sont propres.

6.
Commuter le four sur **OFF** [ARRÊT].

Le four est maintenant prêt pour le nettoyage. Voir : INSTRUCTIONS POUR LE NETTOYAGE.



NETTOYAGE QUOTIDIEN

- **TOUJOURS couper l'alimentation au disjoncteur principal et laisser le four se refroidir avant de commencer le nettoyage.**
- **AVERTISSEMENT : Laisser le four et les accessoires se refroidir avant de commencer le nettoyage.**



AVERTISSEMENT : NE PAS utiliser de nettoyants caustiques sur aucune des pièces du four ou dans sa cavité car cela endommagera en permanence les convertisseurs catalytiques.

Matériel : Nettoyant pour four Merrychef, gants à l'épreuve de la chaleur, gants de protection en caoutchouc, tampon de nylon non abrasif, linge de nettoyage, protection pour les yeux et masque anti-poussière (facultatif)

FOUR FROID : DIRECTIVES DE NETTOYAGE :

ATTENTION : Porter des gants de protection en caoutchouc pendant le nettoyage du four

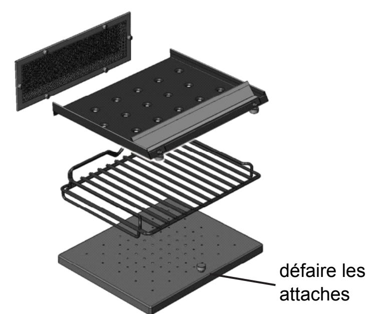
Pièces du four, Filtres et cavité du four

Laver toutes les parties dans une eau chaude savonneuse. Laver au moyen d'un linge propre et d'eau chaude savonneuse en abondance. Assainir et sécher à l'air.

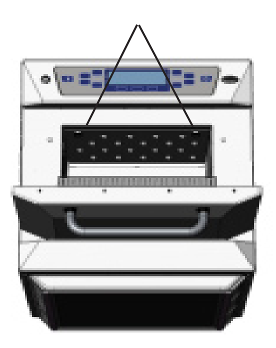
Retirer les filtres à air des deux côtés



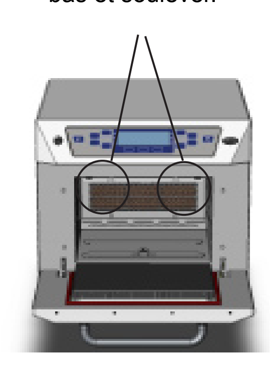
Retirer la grille et dévisser et soulever le plateau impinger inférieure



Retirer le plateau impinger supérieure
Défaire les attaches



Pour retirer le filtre à graisse, appuyer vers le bas et soulever.



Si les joints d'étanchéité de la porte sont endommagés, le four doit être réparé par un technicien autorisé.

NE PAS vaporiser directement dans l'ouverture du ventilateur situé à l'arrière du four, car cela endommagera les composants internes du four

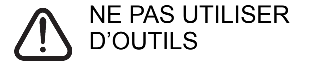
1.
Porter des gants de protection en caoutchouc et des lunettes protectrices. Vaporiser soigneusement du nettoyeur pour four sur les surfaces internes du four, à l'exception des joints d'étanchéité.
NE PAS vaporiser directement dans le ventilateur situé à l'arrière du four

2.
Pour les zones difficiles, laisser agir pendant 10 minutes. Laisser la porte ouverte pendant le nettoyage. Utiliser un tampon ou une éponge de nylon non abrasif pour nettoyer toutes les surfaces internes et l'intérieur de la porte.

3.
Laver au moyen d'un linge propre et d'eau chaude en abondance pour rincer le dessus, les côtés et l'arrière du four.
Essuyer au moyen d'un linge propre ou d'une serviette de papier.
Essuyer l'extérieur du four avec un linge humide.

4.
Replacer les pièces propres du four :

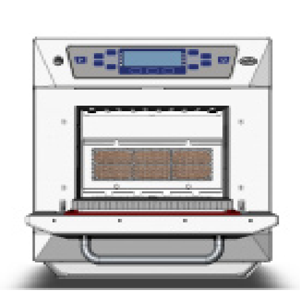
Filtre à graisse
Plateau impinger supérieure*
Plateau impinger inférieure*
Filtres à air x2













NE PAS utiliser le four sans que des filtres à air et un filtre à graisse propres ne soient en place.



*Lors du replacement des plateaux impinger et du filtre à graisse de la cavité, resserrer les attaches au moyen d'une pression ferme des doigts. NE PAS UTILISER D'OUTILS

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

402s	Hauteur (pouces)	Largeur (pouces)	Profon-deur (pouces)	Poids (lbs)	Puissance de sortie micro-ondes (watts)	Puissance de sortie convexion (watts)
Dimensions externes	23,0	23,0	27,5	187	1500	3250

Alimentation (se référer à l'étiquette de spécification du produit)

Modèle n°	Entretien requis	
402S208_	2P & G	208V ca 60Hz 30A
402S240_		240V ca 60Hz 30A

Agent d'entretien autorisé